



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PEYNİR LOKMASI

160 gr İçim Taze Peynir
2 yumurta sarısı
110 gr un
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı pudra şeker
Kızartma ayçiçek yağı
Şerbeti için:
600 gr toz şeker
200 ml su

Önce şekeri suyla birlikte kaynatarak şerbeti hazırlayın. Kaynamaya başladığında ocağın altını en kısığa getirin ve 5 dakika daha bu şekilde pişirdikten sonra ocaktan alın. Serinlemesi için bekletin. İçim Taze Peyniri bir kaba alın. Üzerine biraz sıcak su dökün ve 1 dakika bekleyin. Sudan çıkardığınız peynirleri iyice ezin. Yumurta sarılarını içine ilave edip yoğurt kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Unu ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Elinizle hamuru yoğurun ve kıvam almasını sağlayın. Ayçiçek yağını tencerede ısıtın. Hazırladığınız lokma hamurundan kaşıkla parça parça olarak yağda kızartın. Sıcak lokmaları soğuk şerbete atın. Tencerenin kapağını kapatıp lokmalar şerbeti çekinceye kadar 15 dakika bekletin. Lokmaları tercihe bağlı tarçın, ve pudra şekeri ile süsleyin ve hemen servis edin.

