



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PEYNİR LOKMASI

1/4 litre su

Un

100 gr. tereyağı

5 yumurta

75 gr. rendelenmiş kaşar peyniri

tuz

karabiber

Büyük bir tencerede su ile tereyağını kaynatın. Unu birden içine boşaltarak yavaş yavaş karıştırın. Kaba ve kepçeye bulaşmayacak hale gelinceye kadar karıştırmaya devam edin. Ateşten indirin ve bir dakika kadar kuvvetle bastıra bastıra hamuru çevirin. Diğer yumurtaları da aynı şekilde birer birer kırarak karıştırın. En sonunda rendelenmiş kaşar peynirini de üstüne serpiştirerek hafifçe karıştırın. Tavada yağı kızdırın ve elinize iki kaşık alın. Kaşığın biriyle hamurdan alacağınız parçayı diğer kaşığın yardımıyla kızgın yağın içine itin. Nar gibi oluncaya kadar kızartın. Tavadan çıkartıklarınızı, yağı emebilecek bir kâğıdın üzerine alın ve sıcak sıcak servis yapın.

Not: Peynir lokmalarına değişik boylardaki kaşıklarla çeşitli şekiller vermeniz mümkündür.

[ML® Erikli Lokma için tıklayın](#)

---