



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KIZARMIŞ PEYNİR LOKMALARI

4 adet kare kesilmiş kaşer peyniri

30 gr. un

1 yumurta

2 çorba kaşığı galeta unu

Kızartmak için:

40 gr. tereyağı veya zeytinyağı

Tereyağını veya zeytinyağını çukur bir tavada kızdırın. Kare halinde kesilmiş kaşar peynirini önce kırmızı bibere, sonra una, sonra çırpılmış yumurtaya, nihayet galeta ununa bulayın. Kızgın yağın içine atın ve 5 dakika kızartın.

Not: Peynirin kızarıırken dağılmaması için, tavadaki yağın, peynirin her tarafını birden kaplaması ve peyniri hemen kızartması gereklidir.

[ML® Delikli Lokma için tıklayın](#)
