



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR LOKMASI

125 gr (1 su bardağı) elenmiş un
1 çay kaşığı toz hardal
1 kahve kaşığı tuz
1 yumurta (hafif çırpılmış)
1 çorba kaşığı rafine yağ
1 su bardağı maden suyu
1 yumurtanın akı (iyice çırpılmış)
500 gr gravyer peyniri
1-2 su bardağı rafine yağ

Unun yarısını, tuzu ve hardalı orta boy bir kaseye eleyip, ortasını çukurlaştırarak, çırpılmış yumurta ve rafine yağ koyunuz. Yumurta teliyle yumurta ve yağ çırpılarak, una yediriniz. Maden suyunu azar azar katıp, pürüzsüz bulamaç yapınız. Üstünü kapatıp 1 saat bekletiniz.
Çırpılmış yumurta akını bulamaca katınız. Peyniri küp biçiminde kesin. Kalan 1/2 su bardağı unu, büyük bir tabağa koyunuz. Peynirleri önce unda yuvarlayıp, sonra bulamaca batırınız.
Yağı, derin bir tavada ve harlı ateşte 1 dakika, içine atılan bayat bir ekmek parçası kızarana kadar, kızdırınız. Peynirleri azar azar, nar gibi olana kadar kızartınız. Delikli bir kepçeyle peynirleri çıkarıp, kağıt peçetede süzdürdükten sonra servis ediniz.

[ML® Kastamonu Lokması için tıklayın](#)

[ML® Kastamonu Lokması \(görsel\)](#)