



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR LOKMASI

2,5 su bardağı su
375 gram gravyer
75 gram tereyağı
1/2 çay kaşığı kırmızıbiber
2 su bardağı un (225 gram)
Az hindistancevizi
6 bütün yumurta
5 su bardağı rafine yağı

- 1) Su ile yağı bir kere kaynatınız. Bir spatula ile devamlı karıştırarak unu yediriniz. Ağır ateşte 2 dakika karıştırarak pişirip ateşten alınız.
- 2) Ağır ağır karıştırarak 3-4 dakika bekletiniz, sonra karıştırmak suretiyle yumurtaları teker teker ilâve ediniz.
- 3) Peyniri mümkün olduğu kadar küçük zar gibi doğrayıp, biber ve hindistancevizi ilâve ederek iyice karıştırınız.
- 4) Yağı bir tencereye koyup kızdırınız. Elinize 2 tatlı kaşığı alıp yağa hatırlınız, kaşığın birini harcın içine daldırıp 1 kaşık harç alınız ve öbür kaşıkla kaşığın içindeki harcı sıyırırcasına kaşıktan alınız ve küçük bir yumurta gibi yağın içine atınız.
- 5) Yağın aldığı kadar diğerlerini de aynı şekilde hazırlayıp evvela hızlı, sonra ağır ateşte 8-10 dakika kızartıp süzerek yağdan çıkarınız. İsteddiğiniz zaman servis yapınız.

Not: Peynir Lokması'nı domates sosu ile servis yapınız.
