



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR TOPLARI

1 paket lor peyniri (500gr)
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı çörek otu
1 çay kaşığı pul biber
Bir tutam ince doğranmış maydanoz
Pane için:
1 yumurta
1 çay bardağı un
1 çay bardağı galeta unu
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Bir kaseye lor peynirini ve diğer malzemeleri koyup yuvarlayabileceğiniz kıvama gelene kadar yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp, yuvarlayın. Tüm peynir harcı bitene kadar işlemi tekrarlayın. Hazırladığınız peynir toplarını, önce una, sonra çirpılmış yumurtaya ve sonrada galeta ununa bulayıp, kızgın yağda sürekli çevirerek her tarafını kızartın. Kızaran peynir toplarını havlu kağıt üzerine alıp sıcak sıcak servis edin.

