



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİR TOPLARI

125 gr. rendelenmiş kaşar peyniri  
250 gr. süt  
125 gr. un  
90 gr. tereyağı  
Tuz  
3 adet çırpılmış yumurta  
Kızartmak için yağ  
45 gr. domates sosu

Büyük bir tencerede sütü ısıtın. Yavaş yavaş karıştırarak unu içine koyun, unun topak topak kalmamasına dikkat edin. Daha sonra tereyağını içine atın. Karışım koyulaşınca ateşin üzerinden alın, peyniri içine atın, iyice karıştırın. Daha sonra tuz ve çırpılmış yumurtaları ekleyin. Hazırladığınız karışım soğuyup, sertleştikten sonra elinizde küçük küçük yuvarlayın. Kızartma için kızdıracağınız yağ oldukça fazla olmalıdır ki, peynir yuvarlakları içinde yüzebilsin. Elde ettiğiniz hamurdan aşağı yukarı 24 yuvarlak yoğurarak kızgın yağda kızartın. Yağları süzöldükten sonra sıcak sıcak domates sosu ile birlikte servis yapın.