



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR TOPLU MAKARONİ

<https://www.mediashop.tv>

150 g halihazırda mevcut peynirli makaroni
60 g rendelenmiş çedar peyniri veya gouda
3 yumurta
400 ml süt
90 g un
100 g galeta unu

Peyniri peynirli makaroniyle karıştırın.

Galeta ununu bir kaba koyun. Unu bir kaseye koyun. Başka bir kapta yumurtalar ile sütü karıştırın.

Elinizde varsa dondurma topu kaşığıyla peynir-makaroni karışımından tenis topu büyüklüğünde toplar oluşturun.

Şimdi topları una daldırın, bunu takiben yumurtaya ve daha sonra galeta ununa daldırın.

Bunu takiben topları kızartma sepetine koyun.

Kızartma sepetini fritöze takın ve bunu cihazın içine doğru itin.

Şimdi M tuşuna basın ve tavuk sembolüne gelene dek ilerleyin.

Açma/kapama tuşuna basın ve pişme süresini 8-10 dakika, pişirme sıcaklığını ise 180 derece olacak şekilde ayarlayın.

Yemeği pişme süresinin yarısı geçtikten sonra iyice karıştırın.

