



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ LOKMA

2 su bardağı yoğurt
3 su bardağı un
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 çorba kaşığı eritilmiş margarin
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz
Kızartmak için:
Sıvı yağ
Üzerine:
Yarım demet maydanoz
1 komposto kasesi beyaz peynir

Hamur yoğurma kabına yoğurt, yumurta, margarin, toz şeker ve tuz koyup karıştırın. Un ve kabartma tozunu ilave edip harmanlayın. Buzdolabında 1 saat bekletin. Sıvı yağı tavaya alıp kızdırın. Hazırladığınız hamurdan birer tatlı kaşığı tavaya koyup, kızartın. Daha sonra servis tabağına alın. Ayrı bir yerde beyaz peyniri eritin. İnce kıyılmış maydanoz ile karıştırın. Krema pompasına koyup, lokmaların üzerine sıkarak servis yapın.

