



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ HAMUR LOKMASI

THY Skylife

Malzemesi:

500 gr un

300 gr su

1 tatlı kaşığı tuz

Kızartmak için yeterince zeytinyağı

200 gr beyaz peynir

1/2 demet ince kıyılmış maydanoz

25 gr yaş maya

1 yemek kaşığı toz şeker

1 adet yumurta

Hazırlanışı:

Un, karıştırma kabına dökülür. Ortası havuz şeklinde açılıp, ılık suyla eritilmiş maya ileve edilir. Tuz, şeker ve su eklenerek mayanın köpürmesi beklenir. Daha sonra yoğrularak hamur haline getirilir. 30 dakika, üzeri bezle örtülüp bekletilir. Küçük parçalara bölünür. Tuzsuz beyaz peynir rendelenip ince kıyılmış maydanoz ve 1 adet yumurta ilavesiyle, iç malzeme hazır duruma getirilir. Hamur, içine peynirli iç malzemeden yeterince konulup kapatılır. Kızgın yağda iyice kızartılır. Sıcak olarak servis edilir.



Fotoğraf "kaju" tarafından gönderildi. 29.01.2016