



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KALBURABASTI

125 Gr Beyaz Peynir
1 Tatlı kaşığı Karbonat
1 Adet Limon
1 Su bardağı Sıvı Yağ
1 Tatlı kaşığı Tuz
1 Su bardağı Yoğurt
2 Adet Yumurta
Kararında Un
Kızartmak İçin:
1 Su bardağı Sıvı Yağ

Geniş karıştırma kabına peyniri ufalayın. Yumurtayı ve yoğurdu koyup karıştırın. Daha sonra sıvıyağı da ekleyip çırpma teliyle karıştırmaya devam edin. Alabildiği kadar unu döküp kulak memesi yumuşaklığından biraz daha sert bir hamur elde edene kadar yoğurun. Cevizden biraz daha büyük parçalar koparın. Kalburun üzerine hafifçe bastırın ve yuvarlayarak alın. Sıvıyağda kızartın.

