



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ LOKMA

500 gram peynir
6 adet yumurta
1 tatlı kaşığı karbonat
3 kaşık pirinç unu
½ limon
½ litre sıvı yağ
2 bardak şeker
2 bardak su

Yarım kilo beyaz peynir ezilir ve üzerine 6 yumurta kırılır. Üzerine 1 tatlı kaşığı karbonat ve yarım limonun suyu eklenerek çırpılır. Üç kaşık pirinç unu eklenen harç istenen kıvama gelene kadar karıştırılır. Tencerede kızdırılan yarım litre sıvı yağa peynirli lokma harcı kaşık yardımıyla dökülür. Nar gibi kızaran lokmalar tabağa alınır ve soğutulur. İki bardak şeker ve iki bardak su ile kaynatılarak şerbet hazırlanır. Soğuyan lokmalar sıcak şerbetin içine atılır ve ardından servis tabağına alınır.