



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ TOPAK

MALZEMELER

250 gr margarin(eritilmemis)

1 su bardağı sut

1 ay kasığı limon suyu

1 ay kasığı karbonat

1 yemek kasığı(silme) tuz

4,5 su bardağı un

i için:

Beyaz peynir

YAPILIŐ TARİFİ

Margarin,sut,limon suyu,tuz,karbonat bir kaba alinir ve karistirilir.Un ilave edilir ve yogrulur.Elinizi birakan bir hamur elde edeceksiniz.(unu yavas yavas ekleyin belki fazla gelebilir belkide az gelebilir ilave yapabilirsiniz)Yogruilan hamurun uzerine nemli bez ortup bir gece buzdolabinda bekletelim.Bekleyen hamurdan iri ceviz buyuklugunde parcalar koparim elimizde acip içine peynir koyup yuvarlayalim.butun hamuru bu sekilde yapalim.Unlanmis tepsiye kuuk toplari dizelim(uzerine bastirmayalim)Uzerlerine yumurta sarisi surup 180 derecede pismeye birakalim.Firindan alinan peynirli topaklari soguyunca servis yapalim.