



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ TOPLAR

Malzemesi

2 ay fincanı un

1 tatlı kaşığı maya

3 orba kaşığı süt

3 orba kaşığı yoğurt

1 su bardağı rendelenmiş az tuzlu beyaz peynir

1/4 demet maydanoz

5 yumurta

1 ay kaşığı

karabiber

1 su bardağı rafine iek yağı

Mayayı iki-üç kaşık ılık sütle ezin. Unu bir tepsiye koyarak ortasını aın. Ortaya sütte ezilmiş mayayı koyup una yedirerek yumuşakça bir hamur tutun. Üzerini temiz ıslak bir bezle örtüp ılık bir yere koyarak 20 dakika kadar dinlenmeye bırakın.

Hamur dinlendikten sonra yoğurt, peynir rendesi, ince kıyılmış maydanoz karabiber ve yumurtayı katıp elle iyice yoğurularak lokma hamuru kıvamında koyuca bir hamur tutun.

Bir tencerede rafine iek yağını iyice kızdırın. Bir orba kaşığı ile hamurdan yarım ceviz iriliğinde parçalar alıp kızgın yağda altın sarısı bir renk alıncaya kadar pişirin.

Peynir toplarını kâğıt peçete üzerine çıkartıp fazla yağlarının süzülmesini sağlayın. Sıcak olarak hemen servis yapın.