



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PURO LOKMA

1 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Dil peyniri
Kızartma yağı
Şurup için:
1,5 su bardağı şeker
2 su bardağı su

Hamur malzemesiyle sert bir hamur yoğrulur. Sarılır ve 1 saat kadar dinlendirilir. Sonra 3 eşit parçaya ayrılır. Her parça oklavayla servis tabağı kadar açılır. Her biri üçgen 8 eşit parçaya kesilir. Geniş kenarına dil peyniri konur, kenarları kapatılır ve sarılır. Bu arada şurup malzemesi kaynatılır. Hazırlanan purolar sıcak yağda pembe renkte kızartılır. Hemen ılık şerbete atılır. 15 dakika bekletilir. Ilık olarak servise sunulur.