



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RİCOTTA TOPLARI

Kullanılan malzemeler

500 gr Ricotta peyniri

2 yumurta

4 yemek kaşığı rende Parmesan peyniri

100 gr un

2 çay kaşığı kuru fesleğen

1 çay kaşığı tuz

Karabiber

- 1- Yumurtaları Ricotta peyniri ile birlikte çırpın. Daha sonra diğer malzemeleri ekleyin.
- 2- Bir kaşık yardımıyla karışımdan ceviz büyüklüğünde toplar ayırın.
- 3- Fritöze yerleştirin ve 180°C ısıda kızartın.

İpucu: Ricotta peyniri yerine, Brocciu (Korsika peyniri) deneyin. Fesleğenli domates sosu eşliğinde servis edin.
