



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ LOKMA

Ayşe Tüter

1 adet hazır hamur
100 gr beyaz peynir
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 su bardağı un
Yonca ketçap
Kızartmak İçin Yonca Ayçiçek yağı

Hamurun içine peyniri, yeşillikleri, kırmızıbiberi ve naneyi koyup, yoğurun. Eğer hamur elinize yapışyorsa un ilave edin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp gelişigüzel yuvarlayın.

Hepsini bu şekilde hazırlayıp, Yonca ayçiçek yağında kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp, servis yapın. Yonca ketçap ile renklendirin.