



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANALI PEYNİR TOPU

- 200 g krem beyaz peynir
- 1 avuç sarı çedar peynir (Rendelenmiş)
- 1/4 demet dereotu
- 2 dal taze soğan
- 3 diş sarımsak
- 3-5 damla limon suyu
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 2 su bardağı toz galeta
- 2 su bardağı toz
- Fındık yağı
- 2 adet yumurta

Peynirleri sulandırmadan kıyılmış dereotu, ince kesilmiş taze soğan, ezilmiş sarımsak ve yoğurt ile karıştırın.

Limon ilave edin ve yuvarlak top yapın, zorlanıyorsanız kaşık ya da dondurma kaşığı kullanabilirsiniz.

Bir tabağa dizin ve üzerini streç film ile kapatıp 1 saat dinlenmesi için dondurucuya kaldırın. Kolay, elde tutulur derecede donduğundan emin olun.

Peynir toplarını önce yumurtaya, sonra galetaya, sonra tekrar yumurtaya ve tarhanaya batırarak bulayın. Yağda kızartın.

