



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TRAKYA PEYNİRLİ LOKUMU

1 kg un (isteğe göre azaltıp cogaltabilirsiniz)

1 maya

Tuz

Şeker

Peynir ya da lor isterseniz sadede olabilir

Üstüne: 3 yumurta

1 bardak süt (yağlı)

1 çay bardağı yoğurt

1 çay bardağı sivi yağ

Tuz

Susam ya da Çörekotu

Hamuru ekmek hamuru yumusaklığında mayalayın kesinlikle sert olmasın, mayalansın, üst mazemesini güzelce cirpin peyniri de ezin sade bir şekilde. (icine maydonoz yada dere otu konmaz) mayalanan hamurdan parçalar koparın avuçta acın icine malzeme koyup kapatın el icinde yuvarlayın,yağlanmış tepsiye dizin. Hepsini bu işlemden geçirdikten sonra biraz bekleyin tepside mayası gelsin,fırını ısıtın. Atmadan üst malzemesini boca edin. Susam ve çörekotunu serpin ekmek gibi pisirin.