



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU LOKMA

<https://www.elele.com.tr>

1 ay bardağı yoğurt
1 yumurta
Yarım ay bardağı zeytinyağı
2 su bardağı un
2 sosıs
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Kızartmak için:
Ayıeğı yağı

Yoğurt, yumurta, zeytinyağı ve unu hamur yoğurma kabına alın. İyice yoğurun. Sosisi küp doğrayın. Rendenmiş kaşar peyniriyle karıştırın. Hamurdan yarım yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp içine sosisli harçtan ekleyin. Yuvarlayıp kızgın ayıek yağında kızartın. Sıcak servis yapın.

