



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ LOKMA

Oktay Usta

1 kase siyah zeytin
1 diş sarımsak
1 tutam dereotu
1 tutam maydanoz
100 gr peynir
Hamuru için:
4 su bardağı un
1 paket kuru maya
tuz
su
Kızartmak için:
sıvıyağ

Hamur için unun üzerine mayayı, tuzu ve maydanoz, dereotunu incecik kıyarak alın. Peyniri süzgeçten geçirerek ekleyin. Biz lor peyniri gibi gözüken ama daha lezzetli olan göçmen peyniri kullandık. Sarımsak rendesini de ekleyip su ilave ederek ekmek hamuru gibi bir hamur hazırlayıp yarım saat mayalanmaya bırakın. Mayalanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. İçine bir tane çekirdeği çıkarılmış zeytin koyarak kapatıp tekrar yuvarlayın.

Hamurlar bu şekilde hazırlandıktan sonra kızgın yağda nar gibi kızartın. Ilık ılık servis yapın.