



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAL KABAKLI LOKMALAR

Anadolujet Magazin

400 g balkabağı
1 su bardağı su
1 yumurta
4 su bardağı un
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı zencefil
1 çay kaşığı toz şeker
Tuz
Karabiber
Bulamak İçin:
2 yumurta
1 çay bardağı galeta unu
Kızartmak İçin:
Yeterince sıvı yağ

Balkabağını suda haşlayın ve süzün. Bir çatalla ezin, içine yumurta, un, karbonat, zencefil, toz şeker, tuz ve karabiber ilave edip ele yapışmayacak bir kıvam elde edene kadar iyice yoğurun.

Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzun içinde yuvarlayarak toplar hazırlayın. Önce çırpılmış yumurtaya daha sonra galeta ununa bulayıp sıvı yağda kızartın.

İki şekilde servis yapmanız mümkün. Bal veya herhangi bir reçelle ikram edebildiğiniz gibi sarımsaklı yoğurtla da servis yapabilirsiniz.

