



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ LOKMA

2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 fiske tuz
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı ceviz
2,5 su bardağı un
Kızartma yağı
Şerbet için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Yarım limon

Şerbet kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Hamur malzemesi çırpılır. Üzeri kapatılır, 20 dakika dinlendirilir. Süre sonunda ceviz eklenir, karıştırılır. Tatlı kaşığıyla kızgın yağa dökülür, altın rengi kızartılır. 10 dakika sonra soğuk şerbete atılır. 15 dakika sonra şerbetten alınır ve servise sunulur.