



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI LOKMA

2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
15 adet kuru kayısı
1 çay kaşığı kabrtma tozu
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı un
Kızartma yağı
Şerbet:
2,5 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
Yarım limon

Şerbet kaynatılır, soğumaya bırakılır. Kayisılar ufak doğranır. Yumurta ve diğer malzemeler bir kaba konur ve lokma hamurundan biraz katı kıvamda karıştırılır. Son olarak kayisılar atılır. hamur 10 dakika kadar bekletilir. Tavaya derin yağ konur, ısınınca lokma hamurunda kaşıkla bırakılır. Pembeleşince yağdan alınır ve soğuk şerbete atılır. 15-20 dakika sonra servise sunulur.