



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KERKÜK LOKMASI (IRAK)

2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 tutam tuz
Kıvam alana kadar su
Şırası için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Önce şıra malzemesi kaynatılır, soğumaya bırakılır. Çukur bir kaba un konur. Havuz gibi açılır. Ortasına kabartma tozu, vanilya ve tuz konur. Önce kuru olarak karıştırılır. Üzerine kek hamuru kıvamına gelene kadar su eklenir. Çırpıcıyla iyice karıştırılır. Kaşık suya batırılır, diğer elde avuç içinde sıkıştırılmış hamurda kaşıkla alınır ve bol kızgın yağa atılır. Pembe renkte kızarınca yağdan alınır, şıraya atılır. Soğuyunca üzerine hindistancevizi serpilerek servise sunulur.