



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LOKMA

### MALZEMELER

1,5 su bardağı su ve süt  
1 çorba kaşığı şeker  
1 çay kaşığı tuz  
100 gr. erimiş margarin  
Kibrit kutusu kadar yaş maya  
Aldığı kadar un  
Şerbeti için:  
1 su bardağı şeker  
1 su bardağı su  
1/2 limonun suyu

Bir cezvede su ve süt karışımını ısıtın. İçine mayayı ve bir çorba kaşığı şekerini koyup, 10 dakika bekletin. Bir kabın içerisine hazırladığınız mayayı, margarinini, tuzu ve yeteri kadar unu koyup, kek kıvamından biraz daha koyu bir hamur hazırlayın. Hamur iki misli oluncaya kadar bekletin. Bu arada şeker ve suyu 20 dakika kaynatıp, limon suyuyla kestirerek şerbetini hazırlayın. Derin bir tava içerisinde bolca yağ kızdırın. Hamuru avucunuzun arasında sıkarak baş ve işaret parmağınız arasından çıkan lokmayı, ıslak bir tatlı kaşığıyla alıp yağ atın. Nar gibi kızartıp hemen şuruba atm. Sıcakken servis tabağına alıp ikram edin.

[ML® Mazruf Tatlısı için tıklayın](#)

---