



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKMA

Malzeme:

- 1 tatlı kaşığı şeker
 - 500 gr un
 - 3 yumurta
 - 1 kibrit kutusunun yarısı kadar yaş hamur mayası
 - 50 gr tereyağı
 - 1 bardak süt
 - 1 tatlı kaşığı tuz
- Şurubu:
- 3 bardak şeker
 - 3 bardak su

Yapılışı:

Maya ılık sütte eritilir. Unun ortası havuz gibi açılır. Sütlü maya, tuz ve şeker, tereyağı az bir su katarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Hamur iyice mayalandıktan sonra 3 yumurta kırılır. 1 çay bardağı ılık su konup mikserle 10 dakika çırpılır. Yarım saat mayalandıktan sonra bir naylon torbaya doldurulup naylon torbanın köşesi hafif kesilerek kızdırılmış yağa sıkılıp, kızartılır. Tavadan çıkardıktan sonra soğuk şerbete atılır.

[ML® Susamlı Fındıkpare için tıklayın](#)
