



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKMA TATLISI (KAYSERİ)

Melikgazi Belediyesi

3 Yemek kaşığı sıvı yağ

1 yemek kaşığı nişasta

3 yumurta

5 yemek kaşığı yoğurt

½ limon suyu

1 çay bardağı ılık su

1 paket kabartma tozu

Alabildiği kadar un

ŞERBETİ İÇİN:

2 Su bardağı şeker

2 su bardağı su

2 damla limon suyu

Hamur inin tümü karıştırılarak yoğrulur akıcı bir hamur elde edilir avuç içi ile sıkılarak minik lokma tatlıları kızgın yağda kızartılır kızarıncaya soğuk şerbete atılır.

Not: Lokmaların renginin kırmızı olması için kızartma yağına 1 çay kaşığı toz şeker atılır.

