



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PIRASALI HAMUR LOKUMU

2 adet ince pırasa
1 adet yaş maya
1 adet kesme şeker
1 su bardağı su
2 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Kızartma yağı

Ilık su, şeker iyice karıştırılır. Sonra yumurtalar ilave edilir, biraz parmak uçlarıyla karıştırılır. Tuz ve boza kıvamına gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, ılık bir ortamda 1 saat bekletilir. Daha sonra çok ince kıyılmış pırasalar atılır ve karıştırılır. Tavaya bol yağ konur, ısınınca kaşıkla lokum harcında bırakılır. İki yüzü altın rengi kızartılır.