



## ZEYTİNYAĞLI BALLI LOKMA

Ömür Akkor

3 adet yumurta  
4 adet bayat simit ya da 1 adet ramazan pidesi  
10 yemek kaşığı bal  
2 yemek kaşığı susam  
Kızartmak için Komili riviera zeytinyağı

Simitleri bir kabın içinde ufalayın.  
Üzerine yumurtaları kırıp bir hamur haline gelene kadar yoğurun.  
Hazır olan hamuru cevizden küçük toplar şeklinde yuvarlayın ve bol Komili zeytinyağında altın sarısı olana kadar kızartıp servis tabağına alın.  
Üzerine balı gezdirin.  
Susamı da ekleyerek servis yapın.

