



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARŞİV LOKMASI

1 adet yumurta
1 kase yoğurt
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı un
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Üzeri için:
Bal

Hamur malzemesi bir araya getirilir. Bir çatal yardımıyla pürüz kalamayana kadar çırpılır. Üzeri kapatılır, yarım saat dinlendirilir. Sonra tavaya bol yağ konur, hamurdan kaşıkla alınır ve yağa dökülür. Altın rengini alana dek kızartılır. Servis tabağına öbeklemesine konur. Üzerine bal gezdirilir.