



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AY LOKMASI

2 su bardağı su
3 su bardağı un
1 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı şeker
Kızartma yağı
Üzeri için:
Bal
Kaymak

Bir tencereye su konur, tuz, şeker ve elenmiş un konur. Kısık ateşte karıştırarak cıvık bir hamur olana kadar pişirilir. Hamur soğuduktan sonra parmaklar yağlanarak ceviz kadar parçalar alınır. Yassı ve yuvarlak şekil verilir. Sığ yağda kızartılır. Sevis tabağına alınır bal ve kaymakla tatlandırılır.