



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHAR LOKMASI

1 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1,5 çay bardağı antepfıstığı
1 paket kabartma tozu
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Kızartma yağı
Şurup için:
2,5 su bardağı şeker
3 su bardağı su
Yarım limon

Şurup kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Yoğurt, yumurta ve yağ karıştırılır. İçine ince çekilmiş fıstık, tuz, kabartma tozu ve kek hamuru kıvamına gelene kadar un eklenerek karıştırılır. Hamur 15 dakika kadar dinlendirilir. Sonra sıcak yağa kaşıkla dökülür. Sıcak lokmalar soğuk şerbete atılır. Yarım saat sonra hazırdır.