



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI LOKMA

4 orba kaşığı yoğurt
1 at kaşığı karbonat
1 ay kaşığı tuz
Yarım limon suyu
2- 2,5 su bardaęı un
Kızartmak için:
2 su bardağı sıvı yağ
Üzeri için:
2 orba kaşığı bal

Derin bir kabin içine unu koyup ortasını açın ve yoğurdu içine ilave edin. Bir orba kaşığına karbonatı koyun. Üzerine limon suyunu sıkıp karbonatı köpürtün ve yoğurdun içine ilave edin. Tuzu ekleyip yoğurmaya başlayın. Yumuřak bir hamur olmalı, un oranını buna göre ayarlayın. Hamur hazırlandıktan sonra 15 dakika üzerini kapalı olarak dinlendirin. Unlanmış bir tezgâhta hamuru ince bir şekilde açın ve çok küçük bir şişe kapağı yardımıyla yuvarlaklar kesip kızgın yağda kızartın. Servis yaparken üzerine bal gezdirin.