



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BALLI LOKMA TATLISI

- 3 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 2 Su Bardağı sıvı yağ
- 1 Su Bardağı süt
- 1 Çay Bardağı toz şeker
- 1 Adet limon
- 1 Paket kuru maya
- 3 Su Bardağı un
- 2 Adet yumurta
- 1 Su Bardağı bal

Derin bir kaba 3 su bardağı un koyulup ortası havuz şeklinde açılır. 2 yumurta, 1 paket kuru maya, 1 limonun kabuğunun rendesi, 1 su bardağı süt, 3 yemek kaşığı oda sıcaklığında bekletilmiş Sana Hamurışı margarin, 1 çay bardağı toz şeker, 1 su bardağı ılık su eklenerek hamurumuz yoğrulur. 45 dakika mayalanan hamurumuz her biri bir tatlı kaşığı olacak şekilde yuvarlanıp 2 su bardağı sıvı yağda kızartılır. sıcak haldeyken üzerine 1 su bardağı bal gezdirilir. Ilık servis edilir.