



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOŞ LOKMA

1 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı un
Kızartma yağı
Üzeri için:
Pudra şekeri

Hamur malzemesi bir araya getirilir ve ele yapışmayan kıvamda yumuşak bir hamur yapılır. 180 dakika kadar dinlendirdikten sonra oklavayla ince açmaya çalışılır. Sonra çay bardağıyla yuvarlak yuvarlak kesilir. Tavaya bol yağ konur. Isınınca hamur parçaları atılır. Altın rengi kızartılır. Yağdan alınır, servis tabağına konur. Üzerine pudra şekeri serpilir. (Kızarma esnasında iç kımı boş kabarr. Bu nedem-nle Boş Lokma deniliyor.)