



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BURGU LOKMA

1 adet yaş hamur
Sıvıyağ
Şurup için:
2,5 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
1-2 parça limon tuzu

Şurup malzemesi tencereye konur, biraz kıvam alana kadar kaynatılır. Mahalle fırınından alınan hamurdan iri ceviz kadar parçalar alınır. Tezgah üzerinde 1 karış boyunda çubuk yapılır. Bu çubuk oratadan ikiye katlanır, iki parça birbirine sarılarak burgu yapılır. Derin sıcak yağa atılır, altın kahverengini alana kadar kızartılır. Yağdan alınır ve hemen soğuk şerbete atılır, 20 dakika sonra servise sunulur