



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜYÜK LOKMA TATLISI

1 adet yaş hamur
1 adet yumurta
1 çay bardağı sıvıyağ
1 paket vanilya
Şerbet için:
2 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
Üzeri için:
Hindistancevizi

Şerbet malzemesi bir tencereye konur ve taşım kaynatılır. Yaş hamura yumurta, vanilya ve yağ ilave edilir, yeniden yoğrulur. Hamurdan yumurta kadar parçalar alınır yuvarlanır ve yağlanmış fırın kabına dizilir. 180 derece fırında altın rengini alana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 5 dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir. Servis sırasında üzerine hindistancevizi serpilir.