



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CENNET LOKMASI

1 su bardağı süt
2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 fiske tuz
2 su bardağı un
Kızartma yağı
Şerbet için:
1 çay bardağı bal
1 çay bardağı kayısı marmelatı
2 su bardağı su

Önce şerbet malzemesi pişirilir ve soğumaya bırakılır. Hamur malzemesi mikserle çırpılır. Yarım saat kadar dinlendirilir. Tavaya bol yağ konur, kızınca tatlı kaşığı yağlanır ve avuç içinde ki hamurdan alınır, yağa bırakılır. Altın rengi alana kadar kızartılır. Lokmalar direkt olarak şerbete atılır. Yarım saat sonra servis tabağına çıkarılır.