



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİKOLATALI LOKMA

1 adet yumurta  
1 su bardağı süt  
1 çay kaşığı karbonat  
2 su bardağı un  
Kızartma yağı  
Şerbet için:  
2 su bardağı su  
2 su bardağı şeker  
1 adet kare çikolata

Hamur malzemesi mikserle karıştırılır, 15 dakika dinlendirilir. Sıcak yağa kaşıkla dökülerek kızartılır. Lokmalar soğurken şerbet malzemesi kaynatılır. Çikolata kırarak eklenir. Çikolata şerbetin içinde eriyince olmuş demektir. 5 dakika dinlendirilir. Şerbet lokmaların üzerine gezdirilir. Yarım saat sonra servise sunulur.