



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## DAMAT LOKUMU (RİZE)

2 adet yumurta  
1 su bardağı şeker  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karbonat  
Alabildiği kadar un

Şeker, yumurta ve yumuşak tereyağı mikserle 5 dakika kadar karıştırılır. Sonra karbonat, tuz ve toplanana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur baston gibi silindirik yapılır, 4 parmak eninde verev kesilir, yağlanmış fırın tepsisine konur. 180 derece sıcak fırında kızarana kadar pişirilir.