



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİLİM LOKMA

1 paket çabuk maya
1 su bardağı ılık süt
1 ay bardağı ılık su
1 ay kaşığı Őeker
2 ay kaşığı tuz
3,5 su bardađı un

Un, maya ve Őeker karıştırılır. Ortası açılır, süt, su ve tuz ilave edilir. Ele yapışmayan kıvamda bir hamur yapılır. zeri kapatılır, 1 saat dinlendirilir. Sonra hamur 4 eşit parçaya ayrılır. Her biri unlu zeminde, merdaneyle tatlı tabağı kadar açılır. Bıçakla pasta keser gibi 8 parçaya dilimlenir. Diđer hamurlar da aynen yapılır. Tavaya derin yağ konur, ısınınca hamurlar atılır. Altın rengini alana kadar kızartılır.