



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOĞAL LOKMA

2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karbonat
2 su bardağı un
Kızartma yağı

Çukur bir kaba yumurtaları kırıyoruz. Üzerine yoğurdu ekliyoruz ve bir çatal yardımıyla pürüz kalmayana kadar çırpıyoruz. Elenmiş unu, tuzu ve karbonatı da katıyoruz. İpeksi bir kıvama gelene dek karıştırıyoruz. Üzerini kapatıp yarım saat dinlendiriyoruz. Süre sonunda tavaya derin yağ koyuyoruz. Isınınca yemek kaşığıyla hamurdan alıp yağa döküyoruz. İki yüzü kızarınca emici bir kağıdın üzerine çıkarıyoruz.