



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİK LOKMASI

30 adet kuru erik
30 adet badem
2 çay bardağı un
1 kahve fincanı toz şeker
2 kahve fincanı elma sirkesi
2 çorba kaşığı süt
Kızartmak için:
Sıvı yağ
Üzerine:
Pudra şekeri
Tarçın

Erikleri ılık suda 20 dakika bekletin. Yıkayıp bıçakla düzgün şekilde kesin ve çekirdeklerini çıkarın. İçlerine birer adet badem koyun. Bir kasede, un, toz şeker, sirke ve sütü çırparak boza kıvamında bir hamur elde edin. Erikleri bu karışıma batırıp kızartın. Fazla yağın almak için kağıt havlu üzerine çıkarın. Daha sonra servis tabağına aktarın. Pudra şekeri ve tarçın serperek servis yapın.

