



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRIN LOKMASI

1 adet fırından hamur  
1 su bardağı ceviz  
Kızartma yağı  
Şerbet için:  
2 su bardağı şeker  
2,5 su bardağı su  
Yarım limon

Önce şerbet pişirilir, soğumaya bırakılır. Ekmek hamuru iki parçaya ayrılır. Merdaneyle servis tabağı kadar açılır. Yüzeyine iri çekilmiş cevizin yarısı konur, rulo yapılır. İkinci parça da aynı şekilde hazırlanır. Bıçakla 2 santim eninde kesilir. Lokmalar kızgın yağda kızartılır. Sonra soğuk şerbete atılır. 15 dakika sonra servise sunulabilir.