



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMUR LOKMA

120 gr (1 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
kahve kaşığının ucuyla karabiber
1 tatlı kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
4-5 çorba kaşığı su
1 litre (5 su bardağı) tavuk suyu

Un, kabartma tozu, tuz ve biberi büyük bir kaseye eleyip maydanoz ve tereyağı katarak iyice karıştırınız. 4 çorba kaşığı su ekleyip karışım iri pürçükler halinde olana kadar yoğurunuz. (Oldukça sert ve yapışmayan bir hamur elde etmek için bir kaşık su daha gerekebilir.) Karışımı toparlayıp pürüksüz ve esnek olana kadar hafif hafif yoğurunuz.

Bıçakla hamuru sekize kesip her birini top biçiminde yuvarlayarak bir kenara bırakınız.

Orta boy bir tencerede tavuk suyunu harlı ateşte kaynatıp lokmaları içine atarak 2-3 dakika pişiriniz. Tencerenin kapağını kapatıp ateşin altını kısarak lokmaları 15-18 dakika daha ağır ateşte pişiriniz. Kepçeyle lokmaları tencereden alıp servis ediniz.
