



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇLU LOKMA TATLISI

2 adet küçük boy havuç  
1 paket çabuk maya  
1 adet kesme şeker  
1 fiske tuz  
1 su bardağı su  
1 su bardağı un  
1 paket vanilya  
Kızartma yağı  
Şerbet için:  
2 su bardağı su  
2 su bardağı şeker

Havuçlar soyulur ve ince rendelenir. Yoğurma kabına su, şeker, maya konur elle karıştırılır. Sonra rende havuç, vanilya tuz ve un eklenir, biraz daha karıştırılır. (hamur cıvık olacak) Üzeri kapatılır ve 45 dakika dinlendirilir. Şeker ve su kaynatılır, soğumaya bırakılır. Dinlenen hamur açılır. Tavaya bol yağ konur. Kaşıkla hamurdan alınır ve yağa bırakılır. Kızarınca soğuk şerbete atılır. 10 dakika sonra servis tabağına alınır.