



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HELLİMLİ LOKMA

2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
2 su bardağı un
1 kase hellim peyniri
Kızartma yağı
Şerbet için:
3 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Şerbet kaynatılır, soğumaya terkedilir. Lokma malzemesi hellim hariç bir büyük kaseye konur, mikserle karıştırılır. 15 dakika kadar dinlendirilir. Hellimler çeyrek kibrit kutusu kadar doğranır. Hellim hamura batırılır, çıkarılır, kızgın yağa atılır, pembe renkte kızartılır. Hemen şerbete bırakılır. Şerbette 15 dakika bekledikten sonra ikram edilir.