



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

İRMİK LOKMASI

300 gr irmik
160 gr yoğurt
4 çorba kasığı sivi yağ
3 adet yumurta
1 çay kasığı karbonat
Surup için:
3 su bardağı seker
3 su bardağı su
1 tatlı kasığı limon suyu

Seker ve suyu kıvamli bir surup olacak şekilde kaynatın. Limon suyunu da katıp atesten indirin. Hamur için irmik, yoğurt, yağ, yumurta ve karbonatı karıştırın. 10 dakika dinlendirin. Derin bir tencereye bol yağ koyun, kızdırın. Kasıkla aldığınız malzemeyi orta kızgınlıktaki yaga atın. Altın gibi kızarıncaya çıkarın ve surubun içine atın.

[ML® Kastamonu Lokması için tıklayın](#)

[ML® Kastamonu Lokması \(görsel\)](#)