



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSTİFADE LOKMASI

3 adet yumurta
Yarım paket margarin
1 su bardağı su
1 fiske tuz
3 su bardağı un
Kızartma yağı
Şerbet için:

3 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
Çeyrek limonun suyu

Şerbet yapılır, (kaynatılır) soğumaya bırakılır. Bir tencereye su, margarin ve tuz konur, ateşe yerleştirilir. Margarin tamamen eriyince azar azar un eklenir, bir yandan da karıştırılır. Ateşten alınır, mermer zemin üzerine indirilir. Biraz soğuyunca yumurta kırılır, yoğrulur. İkincisi kırılır, yoğrulur ve son yumurta da kırılır, yoğrulur. Çok cıvık olursa biraz un eklenebilir. Tavaya yağ konur, soğuk vaziyetteyken hamuran kaşıkla lokma bırakılır. Ateşe yerleştirilir. İki yüzü altın rengi alana kadar kızartılır. Şerbete atılır. Bu arada yağın soğuması beklenir, aynı işlemler hamur bitene kadar sürdürülür. Şerbette 15 dakikakadan fazla tutulmamalıdır.
