



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAK LOKMASI

1 adet yumurta
1 ay bardađı süt
1 paket kabartma tozu
1,5 su bardađı un
4 adet kuru kayısı
2 adet kuru incir
1 ay bardađı kuru zm
Őerbet:
2,5 su bardađı Őeker
2,5 su bardađı su
Yarım limon
Kızartma yağı

Őerbet kaynatılır, soğumaya bırakılır. Yumurta, süt bir kaptan irpılır. zerine kabartma tozu ve un eklenir. En son ince dođranmıŐ kuru meyveler katılır. Hamur 20 dakika dinlendirilir. Tavaya yağ konur, ısınınca hamurdan kaŐıkla dökülür. Kızarıncan yağdan alınır. zerine soğuk Őerbet gezdirilir.

[ML© Kaklı Tatlı için tıklayın](#)

[ML© Kaklı Tatlı \(grsel\)](#)