



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZ LOKMASI TATLISI (ERZURUM)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

250 gr. yoğurt
5 adet yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
100 ml. ılık su
Un (alabildiği kadar)
Şerbet İçin:
1 ölçü suya 0,75 ölçü toz şeker

Kabartma tozu haricindeki tüm malzemeler bir kap içerisinde telle çırpılır.
Daha sonra kabartma tozu ve gerekirse un katılır.
Kaşıktan yavaşça akacak kıvama gelinceye kadar çırpmaya devam edilir.
Hazırlanan kıvamdan 1 yemek kaşığının yarısı ölçüsünde alınarak kızgın yağa dökülür.
Pembeleşinceye kadar kızartılır.
Üzerine hazırlanmış olan şerbet gezdirilerek sıcak olarak servise sunulur.

