



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAZ LOKMASI (ERZURUM)

Erzurum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yumurta, yoğurt, su, un ve kabartma tozu ile sıvı bir hamur yapılır.

Kızgın yağa kaşıkla dökülür, çıkarılan tatlılar soğuk şerbete atılır ve balını çekince üzerine tarçın dökülerek servis edilir.