



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZ LOKMASI (SARIKAMIŞ KARS)

Sarıkemiş Belediyesi

1 Çorba kâsesi yoğurt

2 yumurta

Yarım çay bardağından biraz az sıvı yağ

1 çay kaşığı karbonat

Aldığı kadar un (boza kıvamında olacak)

Şerbeti için:

1 kâse su

2 kase toz şeker

Birkaç damla limon suyu

Öncelikle şerbeti yapılır 1 kâse su kaynayınca içine 2 kâse toz şeker eklenir ve karıştırılır. Kaynaması beklenir 2-3 dakika böyle kaynaması gerekmektedir. Ocak kapatılacağına yakın, bir kaç damla limon sıkılır. Şerbet hazırdır soğumaya bırakılır. Yoğurt yumurta karbonat sıvı yağ mikser de çırpılır. Un ilave edilerek boza kıvamına getirilir. Bir tavaya bolca sıvı yağ konulur ve kızması beklenir. Bir yemek kaşığı önce kızarmış olan yağa batırılır. Daha sonra boza kıvamındaki karışımdan kaşık kaşık alınarak kızgın yağa dökülür. İki yüzleri de kızartılır ve daha önce kaynatıp soğuttuğumuz bala batırıp çıkararak servis yapılır.