



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KESME LOKMA

2 adet yumurta  
3 çorba kaşığı yoğurt  
1 çay kaşığı karbonat  
1 çay kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
Kızartma yağı  
Şerbet için:  
2 su bardağı şeker  
2 su bardağı su  
Yarım limon suyu

Yumurta ve yoğurt karıştırılır. Üzerine karbonat tuz ve ele yapışmayan yumuşak bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 15 dakika dinlendirilir. Bu arada şerbet kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Hamur unlu zeminde yarım santim kalınlığında açılır. Çay bardağı ağzıyla yuvarlak kesilir. Sıcak yağda pembe renkte kızartılır. Hemen soğuk şerbete atılır. Yarım saat sonra şerbetten alınır.