



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY LOKMA

2 Tane yumurta
2 Su bardağı yoğurt
1 Tane kabartma tozu
Yeteri kadar tuz
Aldığı kadar un

Malzemelerin hepsini yoğurup yumuşak bir hamur yapın. Hamuru merdane yada oklava ile tezgah üzerinde bıçak sırtından az kalınca açın.(hamuru ince açarsanız lokmanız yumuşacık olmaz kuru olur) Açtığınız hamuru rulet ile baklava şeklinde yada istediğiniz şekilde kesin.Kızartma tenceresine koyduğumuz bol kızgın yağda kızartalım. Kızaranları kağıt havlu üzerine alalım. Biraz soğuyunca servis yapabilirsiniz.

[ML® Çiçek Lokması için tıklayın](#)[ML® Kastamonu Lokması için tıklayın](#)

[ML® Kastamonu Lokması \(görsel\)](#)