



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KOLAY LOKMA TATLISI

2 adet yumurta  
4 çorba kaşığı yoğurt  
7 çorba kaşığı un  
1 çay kaşığı karbonat  
Kızartmak için:  
2 su bardağı sıvıyağ  
Şerbeti için:  
4 su bardağı tozşeker  
3 su bardağı su  
1 çorba kaşığı limon suyu  
Çikolata sos için:  
Yarım su bardağı krema  
40 gram bitter çikolata

Öncelikle şerbet için tozşeker, su ve limon suyunu tencereye alıp, kaynatın ve soğumaya bırakın. Ayrı bir yerde yumurta ve yoğurdu bir kaba alıp iyice çırpın. Un ve karbonat ekleyip iyice karıştırın. Tatlı kaşığı yardımı ile hamurdan alıp, teker teker kızdırılmış sıvıyağa atın ve iyice kızartın. Sıvıyağdan alıp soğuk şerbete atın. Çikolata sos için kremayı küçük bir kaba alıp ısıtın. Parçalara ayrılmış çikolata ekleyip, eriyene dek karıştırın. Daha sonra ocaktan alın. Lokmayı şerbetten çıkarıp servis tabağına yerleştirin. Üzerine çikolata sos gezdirip servis yapın.

