



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY LOKUM

Süt ya da adi su ile şekeri kararak hamuru yoğurunuz. İstenirse içine birkaç da yumurta kırınız. Bu hamuru istediğiniz biçimde keserek kızgın sadeyağda nar gibi olana dek kızartınız. İstenirse hamur tutulduktan sonra bir miktar sadeyağ ile de yoğurulabilir. Tatlı lokum ise yoğurulurken arzu olunan miktar şekeri su ve sütte eritip karıştırmaktan oluşur.
