



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜRT LOKMASI

3 adet yumurta
1 ay bardağı süt
1 ay bardağı yoğurt
2 orba kaşığı eritilmiş tereyağı
1 fiske tuz
1 ay kaşığı karbonat
1 avuç çekilmiş ceviz
1,5 su bardağı un
Kızartma yağı
Şerbet için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1 adet limon

Önce şerbet hazırlanır, soğumaya terk edilir. Yoğurma kabına önce sıvı malzemeler konur, bir çatalla iyice karıştırılır. Sonra un, tuz, karbonat ve ceviz katılır, biraz daha karıştırılır. 15 dakika bekletilir. Kızgın yağı kaşıkla dökerek kızartılır. Sıcak lokmalar yayvan bir tencereye konur. Üzerine şerbet dökülür. Şerbeti çekince servise sunulur.