



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞ LOKMASI

2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı irmik
1 çorba kaşığı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Şerbet için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Üzeri için:
2 çorba kaşığı hindistancevizi

Önce şeker ve su bir tencereye konur ve kaynatılır. Soğumaya bırakılır. Hamur malzemesi bir araya getirilir, özlü bir hamur yapılır. Hamurdan yarım ceviz kadar parçalar alınır ve yuvarlanır. Yağlanmış tepsiye sıralanır. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Sıcakken soğuk şerbete atılır. Şerbeti çekince servis tabağına aktarılır. Üzerine hindistancevizi serpilir.