



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ LOKMA

- 2 adet yumurta
- 1 paket labne peyniri (200 gr)
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 paket kabartma tozu
- 2,5 su bardađı un
- Şerbet:
- 3 su bardağı şeker
- 3 su bardađı su
- 1 orba kaşığı limon

Hamur malzemesi mikserle karıştırılır. Yarım saat dinlendirilir. Bu arada şerbet kaynatılır. Tavaya yağ konur. Tatlı kaşığıyla sıcak yağa lokma harcı dökülür. Altın rengi kızartılır. Soğuk şerbete atılır. 15 dakika sonra şerbetten alınır ve servise sunulur.
