



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LALAPED (HAKKARİ)

MALZEMELER

2 çorba kaşığı yoğurt

4 yumurta

1 kahve fincanı süt

2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı

Bir tutam tuz

1 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

1 kahve fincanı çekilmiş ceviz içi

Kızartmak için:

Sıvıyağ

Şerbet için:

1.5 su bardağı tozşeker

1.5 su bardağı su

YAPILIŞI

Yoğurdu derin bir kaba alın. Yumurta, süt, tereyağı ve bir tutam tuz ekleyip çırpın. Un ve kabartma tozunu harmanlayıp yoğurtlu karışıma ilave edin ve hızla karıştırın.

Derin bir tavada sıvıyağı kızdırın. Karışımdan kaşık kaşık dökerek kızartın.

Lokmaları tencereye alıp soğutun.

Şerbet için şeker ve suyu kaynatın. Soğumuş lokmaların üzerine sıcak şerbeti dökün. Şerbeti çekince servis tabaklarına alın. Çekilmiş ceviz içi serpip servis yapın.



Fotoğraf "aydinhavasi" tarafından gönderildi. 02.06.2015