



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU LOKMA

Şerbeti için:

2 su bardağı su

1 su bardağı şeker

1 limonun kabuğu

Yarım limon suyu

Hamuru için:

2 su bardağı su

1 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı toz şeker

2,5 su bardağı un

3 adet yumurta

2 çorba kaşığı irmik

2 çorba kaşığı nişasta

Kızartmak için sıvı yağ

Önce şerbeti hazırlamak için şekeri ve suyu iyice karıştırıp içine limon suyunu ekleyip buzdolabına koyun. Daha sonra bir tencereye hamuru yapmak için suyu, yağı ve şekeri ekleyip karıştırıp erimeye bırakın. Şeker eriyince içine unu ekleyip tahta kaşıkla karıştırıp iyice ezerek hamuru haline getirin. Hamuru kaşığın etrafında top olunca ocaktan alıp soğumaya bırakın. Yumurtaları içine teker teker ekleyip hamura yedirin. Hamura son olarak irmik ve nişasta da ekleyip karıştırın ve sıkma torbasına alın. Yağı tavanın içine alın ve yağı kızmasını beklemeden soğuk yağın içine minik şekillerde sıkıp yavaşça pişmesini bekleyin. Yağı kızdırırsanız tatlının içi hamuru kalır. Pişen tatlıyı da soğuk şerbetin içine atıp çekmesini bekleyin ve servis tabağına alın.