



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKMA (BELGNEST)

Kullanılacak malzeme:

1 komposto kaşığı şeker.
1/2 bardak pudra şeker,
1 tutam vanilya tozu.
1 bardak su,
bir ceviz kadar tereyaęı,
2 yumurta,
30 gram un,
1 kahve kaşığı baking powder.

Yapımı:

Suyla şeker ve yağ kaynarken az suyla karıştırılmış un katılır. Tahta bir kaşıkla çabuk çabuk karıştırılarak karışım koyulaşınca kadar pişirilir. Ateşten indirilir. Az soğuduktan sonra içine 1 kahve kaşığı baking powder serpilir, yumurtalar kırılır ve çırpılarak karışımaya yedirilir. Hamur, kıvamına gelince zeytinyağına bulanmış bir kahve kaşığıyla parçalar alınır ve kızgın yağa atılır. Lokmalar kızartılıp tabağa dizildikten sonra üzerlerine vanilyalı pudra şeker ekilir ve servis yapılır.