



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKMA (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 Yumurta
1 Çay Bardağı Taze Yoğurt
1 Çay Kaşığı Karbonat
2 Su Bardağı Un
1 Fiske Tuz
1 Litre Sıvı Yağ
Şerbeti:
2 Su Bardağı Toz Şeker
1 Su Bardağı Su

Geniş bir kabın içersine kırılan yumurtalar, yoğurt ve tuz iyice çırpılır. Karbonat eklenir ve koyu ezilmiş yoğurt kıvamına gelinceye kadar un ilave edilerek beş dakika daha çırpılır. Ateş üzerindeki kızgın yağın içine çorba kaşığıyla lokma halinde parçalar dökülerek kızartılır. Bir kaptaki şeker ve su kaynatılarak şerbet hazırlanır. Soğutulmuş şerbet kâseye konarak, kızartılmış soğuk lokmalarla beraber servis yapılır. Lokmalar şerbete batırılarak yenilir.

