



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

LOKMA (ISPARTA)

Yumurta, su, un, maya ve tuzdan hamur yoğrulur. Bir-iki saat sonra koyu bulamaç halindeki hamurdan kaşıkla bir parça alınır ve kızgın yağa atılır. Kızaran lokmalar soğuduktan sonra şerbetin içine atılır.

© lezzetler.com tarif no:36067 • adı:Lokma (Isparta) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:02.04.2025 - 23:08