



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKMA TATLISI

Şerbet için:

2 su bardağı şeker

2,5 su bardağı su

Yarım limon

4 su bardağı böreklik un

1,5 su bardağı ılık su

1,5 çorba kaşığı şerbet

Yaş maya

Kızartmak için:

2 su bardağı ayçiçeği yağı

Önce şerbeti hazırlayın. Su, şeker ve limon suyunu bir tencereye koyun. Kaynadıktan sonra 15 dakika pişirip soğutun.

Küçük bir kaptaki yaş mayayı 1,5 çorba kaşığı şerbetle karıştırın. Daha sonra, derin bir yoğurma kabına unu koyup üzerine mayalı harcı ekleyin. Ilık suyu yavaşça ekleyerek hamuru aynı zamanda yoğurun. Suluca bir hamur elde ettiğinizde, hamurun üzerini örtüp yarım saat mayalanmaya bırakın.

Derin bir kızartma tenceresine ayçiçeği yağın koyup yağı kızdırın. Mayalanan hamurdan çay kaşığıyla bir parça alıp başka bir çay kaşığı yardımıyla tavaya dökün. Pembeleşinceye kadar 30-45 saniye kadar kızartıp soğuk şerbetin içine koyup, çıkarın. Üzerine tarçın serpiştirerek servis edin.

