



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LOKMA TATLISI

3,5 su bardađı un  
1 paket instant maya  
2 su bardađı su  
yarım çay kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı Őeker  
Sıvı yağ (kızartmak için)  
Őerbeti için:  
2 su bardađı Őeker  
1,5 su bardađı su  
1/4 limon

Őnce Őerbet hazırlanarak baŐlanılır, Őeker su ve limon suyu kaynatılır.

Sođumaya bırakılır.

Hamur için gerekli olan malzemeler mikser ile iyice karıŐtırılır.

Kek hamurundan biraz daha katı olacak Őekilde kıvam sağlanır ve 1 saat kabarması için beklenir.

Bir tavada sıvı yağ kızdırılarak hamurdan avuç içine bir yumak alıp içinden bir kaŐık yardımıyla sıyırılarak yağa atılır.

Bu Őekilde tüm lokmalar kızartılır ve Őerbetin içerisine atılarak 2 dakika bekletilir.

Daha sonra servis tabağına çıkarılır.