



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKMA TATLISI

3 su bardağı un
2 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 yemek kaşığı toz şeker

Su

Şerbeti için:

2 su bardağı toz şeker

1,5 su bardağı su

3 damla limon suyu

Kızartmak için:

1 su bardağı sıvı yağ

Sunum için:

1 yemek kaşığı toz antepfıstığı

Lokma tatlısı tarifi en kolay şerbetli tatlıdır. Lokmaya önce hamurunu yaparak başlayın.

Kuru maya ve şekeri suyla erittikten sonra unu ekleyin ve yoğurun. Hamurun mayalanması için 5 dakika bekletin.

Lokma şerbeti de hamuru kadar önemli. Tencereye şeker ve suyu ekleyip karıştırıyoruz. 3 damla limon suyu ekleyerek şerbeti kaynamaya bırakıyoruz.

Lokmaları kaşık yardımıyla alıp kızgın yağda kızartıyoruz. Pişen lokmaları soğumuş olan şerbete ekleyip karıştırıyoruz.

Sırada lokmayı süslemesi var. Lokma tarifinin en zevkli kısmı burası. Lokma tatlısını toz fıstık ile süsleyerek servis edebilirsiniz.