



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKMA

2 su bardağı un
Yarım paket yaş maya veya 1 yemek kaşığı kuru maya
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı veya margarin
1 su bardağından az eksik süt
2 yemek kaşığı toz şeker
1 bardak su
Tuz
Şerbeti için:
2,5 su bardağı su
4 su bardağı şeker
limon suyu 2-3 damla
Kızartmak için:
Bol miktarda sıvıyağ

Şerbet için, su ve şeker büyükçe bir tencerede iyice kaynatılır. İnmesine yakın limon damlatılır. Karıştırma kabımıza unu, tuzu, şekerini, koyup iyice karıştırın. Ortasını havuz gibi yapın, havuzun içine mayayı, sütü, erimiş tereyağını (ılık) yumurtayı ve bir miktar suyu koyarak yumuşakça bir hamur elde edin. Kaşık kaşık alarak çok kızgın veya soğuk yağda kızartın. Kepçe veya tel süzgeç ile alın soğumuş şerbet içine atın. 5-10 dk bekletin, üzerine tarçın veya hindistancevizi serpererek servis yapın.

