



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKMA TATLISI

Yarım su bardağı ılık su,
1 çay kaşığı tozşeker,
1 tatlı kaşığı kuru maya,
2 su bardağı un,
1 tutam tuz,
kızartmak için:
sıvıyağ.
Üzerine:
Pudraşekeri.
Şerbeti için:
2 su bardağı su,
2 su bardağı tozşeker,
1 çorba kaşığı limon suyu

Büyük bir su bardağına ılık su, şeker ve kuru mayayı koyun. Maya kabarana dek bekletin. Daha sonra geniş bir kaba alın. Unu ilave edip yoğurun. Eğer hamur katı olursa, biraz daha ılık su ekleyin. Üzerine bir bez örtüp, 30 dakika bekletin. Şerbeti için su ve toz şekerini kaynatın. Limon suyunu ilave edin. Şerbeti soğumaya bırakın. Hamurdan fındık iriliğinde parçalar koparıp, elinizde yuvarlayın. Kızgın sıvıyağda kızartıp, soğuk şerbetin içine atın. Şerbeti iyice çekene kadar bekletin. Daha sonra servis tabağına alıp, üzerine pudraşekeri serpin.

[ML® Delikli Lokma için tıklayın](#)