



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKMA

Malzeme:

5 kaşık tereyağı

1 kařık řeker

3 adet yumurta

1 su bardađı süt

1 tatlı kaşığı tuz

Kibrit kutusunun yarısı kadar maya

Un

Sıvı yağ

řurubu:

3,5 su bardađı řeker

3,5 su bardađı un

Yapılışı:

Unun ortasını açıp, mayayı ılık sütle eritin ve ortasına dkn. Tereyağı, şeker, tuz ve biraz da su ilve edip, kulak memesi yumuşaklığında hamur yapın. Mayalanmasını bekleyip, yumurtaları kırın ve 1 çay bardağı ılık su koyup, 10-15 dakika çırpın. Yarım saat daha mayalandımp, bir naylon poşete doldurun. Ucunu biraz kesin. Kızgın yağa döküp kızartın. Sođuk şerbetin içine batırın, şurubunu çektirip servis yapın.

[ML© Karakuř Tatlısı için tıklayın](#)
