



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKMA

Malzeme:

150 gram Bizim Margarin

1 kg Bizim Mutfak Un

6 su bardağı su

16 adet yumurta

2 çorba kaşığı toz şeker

4 çorba kaşığı irmik

4 çorba kaşığı Bizim Mutfak Buğday Nişastası

Bizim Ayçiçek Yağı

Şurubu için :

4 su bardağı toz şeker

5 su bardağı su

1/2 adet limon

Su ve tozşekeri bir tencereye alıp kaynatın. Kaynayan suya margarin ilave edip erimesini sağlayın. Daha sonra unu ekleyip iyice karıştırın ve tekrar kaynatın. Tencereyi ocaktan alıp teker teker yumurtaları yedin. İrmik ve nişastayı ekleyip tüm malzemenin birbiriyle karışması için iyice yoğurun. Hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler kopartıp şekil verin. Hamurları kızgın yağda altın sarısı renk alana kadar kızartın. Şerbet için tüm malzemeyi bir tencerede kaynatın. Kızarttığınız tatlıları şerbet içinde bekletip servis yapın.
