



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKMA

Malzemeler:

4 su bardağı un
1.5 su bardağı ılık su
2 çay kaşığı tuz
3 yemek kaşığı şeker
1 çay bardağı ılık su
2 kesme şeker büyüklüğünde yaşmaya
1 yumurta
Şerbet için:
3 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su
1/2 limon suyu

Yapılışı:

Hafif ateşte kaynatılan şurup soğumaya bırakılır. 1 çay bardağı ılık su, 3 yemek kaşığı şeker ve maya eklenerek hazırlanır. Un, yumurta ilave edilerek 1.5 su bardağı ılık suyla yoğrulur. Mayalanmaya bırakılır. Boza kıvamında çok yumuşak olan hamur, iki kah kabardıktan sonra avucunuza belli bir miktarda alıp baş ve işaret parmağının arasından sıkarak kaşık yardımıyla küçük toplar halinde bol ve kızgın yağda kızartılır. Kızaran lokmalar şuruba atılabileceği gibi soğumuş lokmaların üzerine de şurup dökülebür.