



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LOKMA TATLISI

LOKMACI NİYAZI DURLU

MALZEME: 1 kg.un  
50 gr.yaş maya  
15 gr. toz şeker  
yeterli miktarda sıcak su  
ŞERBETİ:  
1 kg. şeker  
500 gr. su  
az limon suyu

YAPILIŞI:

Un havuzu yapılarak maya içine konur ılık suyla maya tutulur parmağı ısırarak kadar sıcak suyla hamur yoğrulur yoğrulmuş hamur dinlendikten sonra kızgın ayçiçek yağına kaşık veya el maharetiyle tane tane dökülür.

PÜF NOKTASI: CIVIK HAMUR KIZGIN YAĞ.



Fotoğraf "anka kuşu" tarafından gönderildi. 27.02.2020