



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKMA TATLISI

1 kg. un
1 paket yaş maya
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
1 kahve fincanı zeytinyağı
Şurubu için:
2 kg. toz şeker
5 su bardağı su
1/2 limonun suyu

Su, şeker ve limon suyunu kaynatın. Üzerine köpükler oluşuktan sonra 10 dakika kaynatıp altını kapatın. Un, maya, tuz, şeker ve zeytinyağı ve ılık suyla çok yumuşak bir hamur yoğurun. Üzerini örtüp ılık bir yerde dinlenmeye bırakın. Kabarıncaya yeniden karıştırın. Kaşık yardımıyla fındık büyüklüğünde lokmalar alıp yağda kızartın ve soğuk şuruba atın. 10-15 dakika bekletip ılık olarak servis yapın.
