



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKMA TATLISI

Un (yarım kg)
Su (1 su bardağı)
Sıvıyağ (1 su bardağı)
Yaş maya (1 adet)
Yumurta (1 adet)
Şeker (1 tatlı kaşığı)
Tuz (1 tatlı kaşığı),
Sıvıyağ (3 su bardağı)
Şerbeti için:
Şeker (1 kg)
Su (yarım litre)
Limon (yarım limon suyu)

Bir tencereye yarım kg şeker, 1 litre su ve yarım limon suyunu koyun ve orta ateşte 20 dakika kaynatın. Şerbet kaynayınca soğutun.
Derin çukur bir kaba yarım kg un, yeterince tuz ve 1 tatlı kaşığı şekeri, 1 adet mayayı, 1 adet yumurtayı koyun. Önce mayayı kabın içinde yedirin. Daha sonra unla karıştırın ve gerektiği kadar suyu azar azar dökerek yoğurun. 10 dakika hamuru dinlendirin.
Tavaya 3 su bardağı sıvıyağ dökün ve kızdırın. Bir çorba kaşığı hamurdan alın ve tavaya atıp lokmalar pembeleşinceye kadar kızdırın.
Kızaran lokmaları başka bir kaptaki soğuttuğunuz şerbetin içine bırakın.
Şerbetini çeken tatlıları servis tabağına alarak doğrudan servis yapabileceğiniz gibi derseniz üzerlerine fıstık içi koyarak da servis yapabilirsiniz.

Not: Üzerine bal döküp yiyebilirsiniz. Lokmaları kızarttıktan sonra şerbete atarken hamurlaşmaması için, şerbetin soğuk olmasına özen gösterin. Derseniz malzemenize az bir miktar da kabartma tozu ekleyebilirsiniz.