



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKMA

Hamuru için:

4 su bardağı un (450 gr)

1 adet yumurta

1 1/2 su bardağı ılık su (300 gr.)

2 çay kaşığı tuz (6 gr.)

1/2 dolu çorba kaşığı kuru maya

1 2/3 tatlı kaşığı toz şeker (8 gr.)

1 çay bardağı ılık su (100 gr.)

Şurup için:

3 su bardağı toz şeker (500 gr)

3 su bardağı su (600 gr.)

1/2 limon suyu

Boza kıvamında çok yumuşak bir hamur hazırlayıp 20-25 dakika sıcak bir yerde beklettikten sonra sıvı yağda batırılmış bir çay kaşığıyla iri bilye büyüklüğünde bir parça kopararak kızdırılmış sıvı yağa atıp pembeleşinceye kadar kızartın. Kızaran lokmaları evvelce hazırlanmış, soğutulmuş şuruba atın, birkaç dakika sonra servis tabağına alın.

Şurubun Yapılışı: Şekeri su ile hafif ateşte kaynatın. Koyulaşınca limon suyunu ilâve ederek ateşten alın.

[ML® Mısırlı Lokma için tıklayın](#)



Fotoğraf "Cumartesi" tarafından gönderildi. 16.02.2021