



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKMA TATLISI

2 su b. Un
yarım p. Yaşmaya
2 çorba k. Tozşeker
1 su b.süt
1 yumurta
Şerbeti için:
4 su b. Tozşeker
2,5 su b. Su

Karıştırma kabına 2 su bardağı un ve toz şekerini koyun. Bir Borcam tencerede yaş mayayı su ile karıştırarak eritin. Unun ortasını havuz şeklinde açın ve eritilmiş mayayı sütü ile beraber karıştırın. Daha sonra eritilmiş tereyağını ve kar haline getirilmiş yumurta akını da ekleyerek yumuşak bir hamur elde edin. Tavaya sıvıyağı koyarak kızdırın. Hamurdan kaşık yardımıyla alarak altın rengini alana kadar kızartın. Şerbeti için ise 4 su bardağı toz şeker ile 2.5 su bardağı suyu kaynatın ve soğutun. Lokmaları soğumuş şerbetin içine atıp birkaç dakika karıştırdıktan sonra servis tabağına alarak sıcak olarak servis yapın.

[ML® Gözleme Lokması için tıklayın](#)

