



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKMA

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Adet küp şeker
- 1 Su Bardağı sıvı yağ
- 2 Su Bardağı un
- 1 Su Bardağı ılık su
- 1 Paket kuru maya
- 1 Tutam tuz
- 1 Adet yumurta
- 1 Dilim limon

Şeker, su ve limon dilimini kaynatıp şerbeti ılıtın. Ilık suyun içine kuru maya ile küp şekeri atıp 1-2 dk mayalayın. Yoğurma kabına un,yumurta ve tuzu koyup üzerine mayalanmış ılık suyu döküp cıvık bir hamur yoğurun.30 dk mayalayın. Sıvı yağın içine Sana'yı ekleyip kızdırın.Hamurdan bir tatlı kaşığı yardımıyla alıp yağa atın.Kızarıncaya alıp şerbetin içine atın.Şerbetini çekince de ayrı bir kaba alın.