



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKMA

20 Gr Sana Hamurışı
20 gr margarin
0,5 Litre şerbet için su
750 gr Şerbet İçin Toz Şeker
200 gr su
1 Çay Kaşığı tuz
1 Çorba Kaşığı kuru maya
1 Çay Kaşığı şerbet için limon
200 gr un

İlk önce şerbeti hazırlayın.su ve şekeri ocağa koyup kaynatın.limon suyunu ilave edin.bir taşım daha kaynatıp ocaktan alın.soğumaya bırakın.mayayı sıcak su ile ezin.başka bir kaptan un tuz su margarini karıştırıp yarım saat dinlendirin. sıvıyağı derin bir kabin içinde kızdırdıktan sonra hamurdan yağlanmış bir tatlı kaşığı ile yuvarlak parçalar alıp sıvıyağda nar gibi kızartın.tavadan çıkarıp hemen soğuk şerbete atın şerbeti emmesini bekleyin.sonra çıkarıp servis tabağına alarak servis yapın.