



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

LOKUM (ERZİNCAN)

Erzincan Valiliği

250 GR. yağ elde sıvı hale gelinceye kadar yoğrulur, Bir yumurta, bir yemek kaşığı yoğurt, bir yemek kaşığı limon suyu unla kulak, memesi yumuşaklığında yoğrulur. Bu hamur tepsiye konur. Fırına verilir. Piştikten sonra üzerine pudra şekeri serpilir.

© lezzetler.com tarif no:38330 • adı:LOKUM (Erzincan) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:13.03.2025 - 23:55