



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LORLU LİMONLU LOKMA

<https://www.posta.com.tr>

1 su bardağı lor peyniri  
2,5 su bardağı un  
3 adet yumurta  
1 adet rendelenmiş limon kabuğu  
3 çorba kaşığı yoğurt  
1 paket kabartma tozu  
2 su bardağı sıvı yağ - kızartmak için  
Şerbet için:  
3 su bardağı su  
2,5 su bardağı toz şeker  
1 çorba kaşığı limon suyu

Şerbet için, su ve toz şekerini kaynatıp limon suyunu ekleyin.

Köfte hazırlanışı Lorlu çatal yardımıyla iyice ezin. Çırpılmış yumurta, un, kabartma tozu, limon rendesi ve yoğurdu iyice karıştırın. Lorla birlikte hamurunuzu yoğurun. Çok katı olmayan bir hamur elde edin. Elinizi yağlayarak, hamurdan parçalar kopartıp yuvarlayın.

Kızgın sıvı yağda, hamurlarınızı karıştırarak eşit olarak kızartıp ılık şerbete atın. Şerbetini çekince, limon kabuğu serperek servis yapın.

