



## LÖZİYÊ (MARDİN)

Mardin Müze Müdürlüğü

1 kg un  
1 kg badem  
400 gr pudra şekeri

Bademler haşlanır ve et dövme makinesinde çekilir.  
Çekilen bademlerin üzerine pudra şekeri eklenir ve yoğurmaya başlanır.  
İyice yoğurduktan sonra hamur ufak parçalar halinde yumurta şekline getirilir ve loziyê kalıplarına konur.  
Kalıplardan çıkarılarak tepsiye dizilen löziyêler üzeri pembeleşene kadar yaklaşık 15-20 dk. fırında pişirilir ve servis edilir.

