



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MARMELATLI LOKMA

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

1 su bardağı süt  
50 gr margarin  
3 su bardağı un  
1 yemek kaşığı instant toz maya  
2 yemek kaşığı toz şeker  
3 yumurtanın sarısı  
1 tutam tuz  
Meyve marmeladı  
Kızartmak için:  
Ayçiçeği yağı

Sütü ılındırın. Margarini oda ısısında yumuşatın. Unu yoğurma kabına alıp, maya, tuz, toz şeker ve ılık sütü ilave edip yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örterek oda ısısında 1 saat bekletin. Hamuru hava kabarcıkları kalmayacak şekilde tekrar yoğurun. 3 yumurta sarı ve margarini ilave edip yoğurun. Hamurdan yuvarlak parçalar koparıp elinizde şekil verip ortalarını parmağınızla bastırın. Ayçiçeği yağın iyice ısıtın. Hazırladığınız hamurları kızgın yağda kızartın. Kağıt havlu üzerine alın. İlininca ortalarına birer tatlı kaşığı marmelat paylaşırıp servis yapın.

