



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYDANOZLU LOKMA

1 demet maydanoz,
2 yumurta,
1 ay bardağı yoğurt,
1 ay bardağı ufalanmış peynir,
1 tatlı kaşığı kabartma tozu,
aldığı kadar un,
kızartmak için sıvıyağ

1 demet maydanozu bolca yıkayın. İnce yıkayın. 2 yumurta, 1 çay bardağı yoğurt, 1 çay bardağı ufalanmış peynir, 1 tatlı kaşığı kabartma tozu, aldığı kadar un koyun. Ekmek hamuru yumuşaklığında bir hamur yapın. Avucunuza aldığınız hamuru sıkarak elinizden taşıyın. Taşan kısmı kaşıkla koparın ve kızgın yağda kızartıp, servis yapın.