



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MISIRLI LOKMA

2 su bardağı haşlanmış mısır
2 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
5 çorba kaşığı galeta unu

Tereyağını eritip mısırları beş dakika kavurun. Unu katıp, 1-2 dakika daha kavurduktan sonra sütü ilave edin. Tuz katıp, karıştırın ve 10 dakika daha pişirin. Yumurtayı iyice çırpıp, ılınmış hamura ekleyin. Karıştırıp, yağlı kağıda dökün. Bir spatula yardımıyla düzeltin. Bir gün buzdolabında bekletin. Donmuş hamurdan kaşık yardımıyla parçalar koparın. Galeta ununa buladıktan sonra kızgın yağda kızartın.