



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ LOKMA

1,5 su bardağı süt
1,5 çorba kaşığı nişasta
1 çay bardağı şeker
2 adet yufka
Şerbet için:
2 su bardağı şeker
3 su bardağı su
Yarım limon
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Şerbet kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Muhallebi malzemesiyle katı kıvamda bir muhallebi pişirilir. Yufkalar ortadan kesilir. Sonra 3 parmak eninde şeritlere kesilir. Şeridin kenarına 1 çay kaşığı kadar muhallebi konur ve muska şeklinde katlanır. Kızgın yağda altın rengi kızartılır. Soğuk şerbete atılır. Yarım saat sonra ikram edilebilir.