



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NARİN LOKMA

Şurup için:

2 su bardağı şeker

2 su bardağı su

Yarım adet limon

2 adet yumurta

5 dolu çorba kaşığı yoğurt

1 çay kaşığı karbonat

1 çay kaşığı tuz

2 su bardağı un

Kızartmak için:

Sıvıyağ

Üzeri için:

Hindistancevizi

Hamur malzemesi çukur bir kaba bırakılır, mikserle kısa süre karıştırılır. Üzeri kapatılır, yarım saat kadar dinlendirilir. Bu arada şurup kaynatılır. Tavaya derin yağ konur, ısınınca hamurdan çay kaşığıyla alınır ve dökülür. Altın rengi kızarılır. Şuruba atılır, 10 dakika bekletilir. Servis tabağına çıkarılır. Üzerine hindistancevizi serpilir.
