



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAŞA LOKMASI

6 kişilik

Gerekli malzeme:

Yarım kg un

1 su bardağı süt

1 su bardağı sıvıyağ

Yarım su bardağı yoğurt

1 yumurta

1 çay kaşığı kabartma tozu

2 yemek kaşığı sirke

1.5 su bardağı nişasta

150 gr tereyağı

3 su bardağı dövülmüş antepfıstığı

Şerbet malzemesi:

5 su bardağı su

4.5 su bardağı şeker

3-4 damla limon suyu

Geniş bir kapta süt, sıvıyağ, yoğurt, yumurta, sirke ve kabartma tozunu iyice karıştırın. Unu yavaş yavaş ilave ederek yumuşak bir hamur hazırlayın. Hamuru 20 parçaya ayırdıktan sonra biraz dinlendirin. Her hamur bezesini nişasta serpererek, merdane ile tabak büyüklüğünde açın. Açtığınız hamurların ikişer tanesini üst üste yerleştirerek tekrar açın. Böylelikle on yufka elde etmiş olacaksınız. Yufkaları merdane ile iyice açıp ortadan ikiye kesin. Üzerine dövülmüş fıstık serpin. Yuvarlak kısmından başlayarak rulo şeklinde sarın. Keskin bir bıçakla 5'er santim uzunluğunda dilimleyin. Aynı işlemi diğer hamurlara da uygulayın. Hazırladığınız lokmaları tepsiye yerleştirin. Üzerlerine eritilmiş tereyağı gezdirin. Önceden 180 derece ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Su ve şekeri kaynatın. Limon suyu ekleyerek ocaktan alın. Sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti dökün. Soğuduktan sonra servis yapın.