



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZLİ BALLI LOKMA

20 gr. yaş maya
1 çorba kaşığı şeker
1 tutam tuz
2.5 su bardağı un
Aldığı kadar su
1 su bardağı pekmez
2 çorba kaşığı bal

Mayayı ılık suda eritin. Un, mayalı su, bir tutam şeker ve tuzu yoğurun. 10 dakika kadar bekletip azar azar su ekleyerek yumuşak bir hamur yapın. Hamuru kabarması için 30 dakika bekletin. Hamurdan kaşıkla parçalar alıp kızgın yağda kızartın. Kızarmış hamurları; bal ve pekmezi karıştırın. Daha sonra bu lokmaların üzerine gezdirip servis yapın.