



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZLİ KAHVALTI LOKMASI

20 gram 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

Unu derin bir kabın içine alın ortasına ılık su dökün. Suyun içine de mayayı ezip karıştırın. Şeker, bir tutam tuzu da üzerine serpin. 10 dakika kadar bekletip azar azar su ekleyerek yumuşak bir hamur tutun ve 30 dakika kabarması için bekletin. Derin bir kabın içinde sıvı yağı kızdırın. Hamurdan kaşık kaşık kızgın yağın içine döküp hemen çevirin, her tarafının kızarmasını sağlayın. Bal ve pekmezi bir kabın içinde karıştırın. Kızaran lokmaların üzerine gezdirip servis yapın.

