



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SAFRANLI SÜTLÜ LOKMA

<https://www.posta.com.tr>

1 su bardağı süt tozu  
4 çorba kaşığı yoğurt  
4 çorba kaşığı un  
4 çorba kaşığı erimiş tereyağı  
1 çay kaşığı kakule  
1 paket kabartma tozu  
Kızartmak için:  
2,5 su bardağı sıvı yağ  
Şerbet için:  
3 su bardağı su  
2,5 su bardağı toz şeker  
1 adet limon kabuğu rendesi  
1 çorba kaşığı limon suyu  
Yarım çay kaşığı safran

Şerbet için, toz şeker ve suyu kaynatın. Safran ve limon suyunu ekleyin.

Tüm hamur malzemesini iyice yoğurun. Hamurunuzu oda ısısında 20 dakika dinlendirdikten sonra, elinizle minik parçalar kopartarak yuvarlayın.

Kızgın yağda, rengi koyulaşmaya kadar, kevgirle karıştırarak kızartın.

Kızaran toplarınızın fazla yağın almamak için peçete üzerinde bekletin ve sıcak şerbet içine atarak, şerbeti iyice çektikten sonra servis yapın.

