



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZLI ESMER LOKMA

2 adet yumurta
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı kakao
3 çorba kaşığı sıvıyağ
3 parça damla sakızı (dövülmüş)
1 tatlı kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karbonat
1,5 su bardağı kızartma yağı
Şerbet için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Yarım limon suyu

Hamur malzemesi mikserle iyice çırpılır. 20 dakika dinlenmeye bırakılır. Bu arada şerbet kaynatılır. Tavaya yağ konur. Isınınca çorba kaşığıyla hamur bırakılır. Hamurların her tarafı kızarınca soğuk şerbete atılır. 15-20 dakika sonra servise sunulur.