



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZLI LOKMA

2 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı toz maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet yumurta
2 parça damla sakızı
Yarım tatlı kaşığı tuz
Alabildiđi kadar un
Şerbeti için;
2,5 su bardağı toz şeker
2,5 su bardađı su
bir kaç damla limon suyu
Kızartmak için; sıvıyağ
Üzeri için; hindistancevizi

Ilık suyun içinde toz şeker ve toz maya eritilir, 5 dakika bekletilir, daha sonra yoğurma kabına aktarılır, üzerine yumurta, sıvıyağ, dövölmüş damla sakızı tuz, kek hamuru kıvamı alana kadar un eklenir, mikserle çırpılır, üzeri kapalı olarak 45 dakika dinlendirilir, bu arada şerbet kaynatılır, soğumaya bırakılır. Sıvıyağ kızdırılır, içine avuç arasında sıkıtılan hamur kaşığla dökölür, iki yüzü pembe renkte kızartılır, soğuk şerbete atılır, şerbette 15 dakika bekletildikten sonra servis tabağına aktarılır, üzerine hindistancevizi serpilerek servise sunulur.

[ML® Sakızlı Ayva Tatlısı için tıklayın](#)
