



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SELÇUK LOKMASI

Zevkinize göre iri taze üzüm tanelerini, çekirdeksiz kuru kayısıyı veya kuru mürdüm eriğini iyice yıkayıp suda ıslatarak şişirdikten sonra un, bir çimdik tuz ve suyla yapılmış kurkut'a (boza kıvamındaki hamur) teker teker batırıp çıkarın ve ateşte bulunan kızgın ve bol zeytinyağına atın. Kızaranları kevgirle süzerek tavadan çıkarıp servis tabağına koyun. Üzerlerine isteğe göre pudra şekeri, marmelât veya bal döküp sıcak sıcak servis yapın.