



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEVGİ LOKMASI

Ayşe Tüter

1 ay bardađı yođurt
1 ay bardağı sıvıyağ
125 gr. margarin
1 su bardağı iri dövölmüş badem
1 kabartma tozu
1 adet yumurta
1 portakal kabuđu rendesi
ŞURUBU:
2,5 bardak şeker
1,5 su bardađı su
1 limon suyu
Bir miktar vanilya

öncelikle tatlının şurubunu hazırlayın. Bunun için, şeker ve suyla bir miktar vardiyayı 15 dk. kısık ateşte kaynatın. Limon suyunu ekleyip soğumaya bırakın. Başka bir kap içinde yoğurdu, sıvıyağı, portakal kabuğunu, margarini, kabartma tozunu, 1 yumurtayı ve aldığı kadar unu karıştırın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Sonra hamuru 2 parçaya bölün. Bir parçasını merdane ile açın. İri dövölmüş bademleri yayıp rulo biçiminde sarın. Diđer hamura da aynı işlemi tekrarlayın. Parmak kalınlığında kesip tepsiye dizin ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 30 dk. pişirin. Fırından çıkarınca üzerine soğuk şerbeti dökün. En az 2 saat dinlendirip servis yapın.