



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SİRKELİ LOKMA

2 adet yumurta  
3 çorba kaşığı sirke  
1 çay kaşığı karbonat  
1 fiske tuz  
1 su bardağı un  
Kızartmak için sıvıyağ  
Şerbet için:  
2 su bardağı şeker  
2,5 su bardağı su  
Limon suyu

Hamur malzemesi çukur bir kaptaki mikserle karıştırılır. 20 dakika kadar dinlenmeye bırakılır. Bu arada şerbet hazırlanır ve soğumaya bırakılır. Tavaya sıvıyağ konur, ısınınca Hamurdan kaşıkla alınır dökülür. İki yüzü kızarınca soğuk şerbete atılır. 10 dakika sonra şerbetten kevgirle alınır.

[ML® Sirke Tatlısı için tıklayın](#)