



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜNGER LOKMASI

2 adet yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
3 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 adet limon kabuğunun rendesi
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Şerbeti için:
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su

Şerbet: için şeker ve suyu 10 dakika kaynatın. Soğumaya bırakın.
Yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırın. Aklarını iyice köpürünceye kadar çırpın. Üzerine sarılarını ilave edip biraz karıştırın. Yoğurt, un, kabartma tozu ve limon kabuğu rendesini üzerine ekleyin. Bir çorba kaşığı zeytinyağına batırıp ucuyla hamurdan küçük parçalar alın ve kızgın yağa atın. Kızaran hamurları sıcakken şerbete atın. Lokmalar şerbeti çekince servis yapın.