



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ RAMAZAN LOKMASI

Tuğçem Mutlu

Yarım paket tereyağı veya margarin
2 bardaktan biraz eksik ince irmik
2 su bardağı süt
4 adet yumurta
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
2 su bardağı YONCA ayçiçek yağı

Önce şerbetini hazırlayıp soğumaya bırakın. Yarım paket yağı tencerede eritin. İçine irmiği koyun, hafif ateşte kıvamı gelinceye kadar kavurun. Üzerine soğuk olarak 2 bardak süt döküp karıştırın. Çok hafif ateşte sütünü çekmesi için ağzı kapalı olarak bekletin. Tekrar karıştırıp soğutun. 4 adet yumurtayı teker teker kırarak yedirin. Hamurdan küçük küçük parçalar alın. Avuç içinde bu hamurları yuvarlayıp bir kaba dizin. Tavada kızdırdığınız ayçiçek yağında kızartın. Yağını süzdürerek önceden hazırladığınız şerbetin içine atın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 28.09.2023