



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## TABAK LOKMASI

2 adet yumurta  
4 çorba kaşığı yoğurt  
1 fiske tuz  
1 paket kabartma tozu  
Alabildiği kadar un  
Kızartma yağı  
Şurup için:  
2 su bardağı şeker  
2 su bardağı su  
Üzeri için:  
Ceviz

Önce şurup kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Hamur malzemesiyle ele yapışmayan kıvamda bir hamur yapılır. Üzeri kapatılır, 20 dakika dinlendirilir. Süre sonunda yarım limon kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve merdaneyle çay tabağı kadar açılır. Tavaya çok yağ konur, lokmalar, altın rengi kızartılır ve doğrudan soğuk şerbete atılır. 10 dakika dinlendirdikten sonra servis tabağına konur. Üzerine ceviz serpilir.