



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TANELİ LOKMA

3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı susam
1 avuç iri çekilmiş ceviz
1 avuç iri çekilmiş fındık
2 su bardağı un
Kızartma için:
2 su bardağı sıvıyağ
1 fiske tuz
Şerbet için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Önce şerbet kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Sonra çukur bir kabın içinde önce yumurta ve yoğurt çırpılır. Sonra diğer malzemeler eklenir. Hamur 20 dakika kadar dinlendirildikten sonra avuç arasında sıkıştırılarak kaşığa konur ve sıcak yağa dökülür. Tava dolana kadar bu şekilde bırakılır ve pembe renkte kızartılır. Soğuk şerbete atılır. Hamur bitene kadar işlemler tekrarlanır.