



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TARAK LOKMA

1 paket çabuk maya  
1 su bardađı su  
1 orba kaşığı yoğurt  
1 ay kaşığı tuz  
1 ay kaşığı toz Őeker  
Un  
Kızartma yağı  
Üzeri için  
Pudra Őekeri

Unla karıştırılmış maya karıştırma kabına konur, ortası biraz açılır. Buraya ılık su ve Őeker konur, elle karıştırılır. ırpılmış yoğurt, tuz ve yumuşak bir hamur olana kadar un ilave ederek yoğrulur. Hamur 45 dakika kadar dinlendirilir. Sonra hamurdan ceviz kadar parçalar. Hiç kullanılmamaış bir tarağa parmak uçlarıyla bastırarak açılır. Sonra rulo yapılır. Tavaya derin yağ konur, ısınınca tarak lokmalar yağa atılır. Alın rengi kızartılır. Srvs tabağına konur. Üzerine pudra Őekeri serpilir.