



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI LOKMA

Malzemeler:

2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 çorba kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tarçın
1 paket kabartma tozu
Yarım çay kaşığı tuz
3 su bardağı un
Kızartma için:
2 su bardağı sıvı yağ
Üzeri için:
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Yapımı:

Derin bir kaba yumurta, yoğurt ve yağ konur mikserle karıştırılır. Üzerine tarçın, elenmiş un, kabartma tozu eklenir ve pürüzsüz kıvam alana kadar karıştırılır. Tavaya sıvı yağ konur, kızınca ıslatılmış kaşıkla lokmalar dökülür. Pembe renkte kızarınca kağıt havluya çıkarılır. Daha sonra servis tabağına aktarılır, üzerine pudra şekeri elenir.