



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARÇINLI LOKMALAR

80 gr. margarin  
80 gr. toz şeker  
1/2 limon kabuğu rendesi  
Tuz  
4 yumurta  
400 gr. un  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu  
100 gr. şeker  
2 tatlı kaşığı tarçın  
Kızartmak için ayçiçek yağı

Margarini şeker ile birlikte krema halini alıncaya kadar çırpın. Limon kabuğu rendesini, tuzu, yumurtaları ilave edin. Unu kabartma tozu ile birlikte karıştırın. Yumurtalı malzemeye karıştırarak ilave edin. Ayçiçeği yağını çukur bir tencere içinde kızdırın. Hamurdan küçük lokmalar olarak yağın içine atın ve her tarafını iyice kızartın. Toz şekeri tarçın ile karıştırıp, lokmalar henüz sıcakken üzerine ekin.

