



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UĞURLU LOKMA

Yarım parça yaş maya
10 adet kuru incir
2 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
2 adet yumurta
2,5 su bardağı un
Kızartma yağı
Üzeri için:
Pudra şekeri

Akşamdan incirler küçük küçük doğranır. Üzerine 1 su bardağı süt konur, bir kapak kapatılır ve sabaha kadar bekletilir. Ertesi gün 1 su bardağı ılık süt ve maya eritilir Üzerine yumurtalar kırılır ve güzelce çirpilir. Akşamdan bekletilen incirler sütüyle birlikte eklenir. Tuz ve elenmiş un ilave edilir. Kaşıkla karıştırılır. Üzeri kapatılır, 1 saat bekletilir. Sonra tavaya derin yağ konur. Isınınca incirli karışımdan kaşık kaşık atılır. Altın rengi kızarıncaya servis tabağına çıkarılır ve üzerine pudra şekeri serpilir.