



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VAKİTSİZ LOKMA

8 adet milföy hamuru

Kızartma yağı

Üzeri için:

Pudra şekeri

Kare şeklinde ki milföy hamurları artı şeklinde kasılır. Küçük bir tavaya derin yağ konur. Milföy hamuru parçaları ısınmış yağa atılır, pembe renkte kızartılır. Kağıt havluya çıkarılır. Yağı çıkınca servis tabağına konur. Üzerine pudra şekeri serpilir.