



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YOĞURTLU LOKMA

320 gram yoğurt, 2 kâse un ve 2 yumurtayı iyice karıştırınız. İçine bir kahve kaşığı dolusu karbonat koyunuz, tahta kaşıkla döve döve iyice bir lokma hamuru yapınız. Kızgın zeytinyağı ya da tereyağına kaşıkla döküp kızartınız. Kızaranları süzerek tabağa alıp yerine başkalarını dökünüz. Tamam olunca orta kararda şekerle servis yapınız.

Not: Bu lokmalar irice olur, yapılması da kolaydır. Yerken ortasından kesip şekerle batırıldığı vakit şekeri sünger gibi çeker. Yerine bal şerbeti de kullanılabilir.
