



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU LOKMA TATLISI (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

Hamuru için:

3 yumurta

3 kaşık yoğurt

1 çay kaşığı kabartma tozu

Aldığı kadar un

Kızartmak için sıvı yağ

Şerbet için:

6 su bardağı şeker

5 su bardağı su

1-2 damla limon suyu

Şerbetin yapılışı, 6 su bardağı şeker 5 su bardağı suda eritilip kıvamını buluncaya kadar kaynatılır. 1-2 damla limon suyu eklenip 3-5 dakika kaynatılır, ocaktan alınıp soğutulur.

Yumurta ve yoğurt karıştırılarak, karbonat ve aldığı kadar un ilave edilerek cıvıkça bir hamur yoğrulur. 20 dakika dinlendirilir.

Bol sıvıyağ tencerede kızdırılıp hamurdan yemek kaşığı ile parçalar alınarak kızgın yağa bırakılır.

Kızaran hamurlar soğuk şerbete alınır.

Diğerleri kızarıncaya kadar şerbette bekletilir.

Bu şekilde hamur bitinceye kadar devam edilir. Ilık servis yapılır.

Not: Şekerlenmemesi için şurubun inmesine yakın ½ çay bardağı soğuk su katılır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 13.06.2024