



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU LOKMA TATLISI (ÇANKIRI)

3 yumurta
1 kase yoğurt
1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı maya
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Kızartmak için sıvı yağ
Şerbeti için:
4 su bardağı şeker
3 su bardağı su

Yukarıdaki yazılı malzemelerin hepsi karıştırılarak yumuşakça bir hamur yapılır.

Hamur kabarcık bir tencereye sıvıyağ konur ve kızdırılır.

Yağ kızınca, lokma hamuru avuç içinde sıkılıp baş ve işaret parmakları arasından çıkarılarak kızgın yağa bırakılır ve kızarıncaya kadar pişirilir.

Şeker su ile şerbet kıvamına gelinceye kadar kaynatılır.

Lokmalar soğuyunca sıcak şerbet lokmaların üzerlerine dökülür. Ilık servis yapılır.
