



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA LOKMASI

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Mikdâr-ı vâfî dakîk-i hâstan eleyip bir tencere içinde bir miktar tuz ile suluca hamur yapıp kor üzerinde karıştırarak tabh olunup katıldıkta indirip soğuya.

Badehu lokma hamuru kıvamına gelince yalnız yumurta ile yoğurup yanmış kızgın rûgan-ı sâde içine ufarak âdeta lokma döküp har ateşte kızardıkta el kevgiri ile çıkarıp büyük kevgir içine vaz birle iyice yağı süzüldükte tabaklara tevzi edip üzerine kıvamlıca kesilmiş şeker ve kaymak konularak tenâvül buyrula.
Latif olur.
