



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI LOKMA

240 gram suyu, 50 gram tereyađı, 10 gram řeker, 3 gram tuz ile tencerede kaynatınız. Su beyazlařınca indiriniz, karıřtırarak, 128 gram un yediriniz. İyi karıřınca orta ateře sűrűnűz, kařıkla çevire çevire suyunu çektirip indiriniz. Isısı biraz geçince birer birer dűrt yumurta yedirip sıcak bir yerde birkaç saat bırakınız. Kařıkla biraz alıp tenceredeki kızgın yađa yűksekte bırakınız. Kepçe ile oynatınız, kabarıp piřtikten sonra sűzerek tabađa diziniz. Űzerine řeker ekiniz, sıcak sıcak servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:54212 • adı:YUMURTALI LOKMA • gűnderen:dűnya tatlısı • indirme tarihi:27.05.2024 - 09:03