

Lokma

Malzemeler

3 su bardagi un

1 paket kuru maya

1 adet yumurta

1 tatli kasigi seker

1 cay kasigi tuz

1 cay bardagi zeytinyagi

Serbeti icin:

3 su bardagi seker

3 bardak su

1/2 limon

Uzeri icin:

1 yemek kasigi tarcin

Uc su bardagi seker ve uc bardak suya yarim limon sikilarak serbet kaynatilip sogutulur.

Yapilisi

Uc su bardagi una 1 paket kuru maya, 1 yumurta, seker ve tuz eklenip yogurulur. Su katililarak civik bir hamur elde edilir ve dinlendirilir. Hamur mayalananca tencereye bol sivi yag dokulup isitilir. Hamur parcalari alinir, yuvarlanip ortasi acilir ve cizirdayan yagda cevirilerek nar gibi kizartilir. Kizaran lokmalar serbete batirilip servis tabagina alinir ve uzerine tarcin serpilir.

Lokma sunuma hazirdir...