



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

SARIMSAKLI LOKMA



1 adet ekmek hamuru
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı tuz
10 - 12 dal maydanoz
Kızartmak için;
2 su bardağı sıvıyağ

Fırından alınmış ekmek hamuruna tuzla dövülmüş sarımsak, sıvıya ve ince kıyılmış maydanoz eklenir, yoğrulur, 20 dakika dinlendirilir.

Daha sonra hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, kızgın yağda pembe renkte kızartılır.

Fazla yağın almak için kağıt havluya çıkarılır.

Ilık olarak servise sunulur.

Not: Hamur evde yapılmak isteniyorsa, bir paket instant maya, 1,5 su bardağı ılık su, 2 çorba kaşığı sıvıyağ, alabildiği kadar un, bir tatlı kaşığı tuz ölçüsüyle de hazırlanabilir.