



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

## ENİŐTE LOKUMU



Yarım paket tereyağı ya da margarin (125 gr)  
1 su bardađı toz Őeker  
1 adet yumurta  
1 ay bardađı süt  
Alabildiđi kadar un

- # Tereyağı eritilir. KarıŐtırma kabına aktarılır. Sıcakken Őeker eklenir ve parmak uçlarıyla 10 dakika karıŐtırılır.
- # zerine ılık süt ve yumurta eklenir, kısa süre daha karıŐtırılır.
- # Orta sertlikte bir hamur olana kadar un eklenerek yođrulur.
- # Sonra hamur 3 eŐit parçaya ayrılır.
- # Her parça baŐ parmak kalınlığında silindir yapılır.
- # Bıçakla 3 parmak eninde verev kesilir. Yağlı kağıt serilmiŐ tepsiyeye dizilir.
- # Her kurabiyeye 3 adet çizik atılır.
- # Önceden ısıtılmıŐ 190 derece fırında açık pembe renkte piŐirilir. (15 dakika)

**Not:** EniŐte lokumu Rize'de düğünlerde kız tarafından erkek tarafına gönderilir.