# ÇİÇEK LOKMASI

1 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Arası İçin;
1 adet yumurta beyazı
Kızartmak İçin;
3 su bardağı sıvıyağ
Şerbeti İçin;
3,5 su bardağı toz şeker
3,5 su bardağı su
Yarım limon suyu

# Yoğurma kabına yoğurt, yumurta, yumurta sarısı, sıvıyağ konur, iyice çırpılır, üzerine tuz, bir avuç unla karıştırılmış karbonat ve ele yapışmayan kıvamda yumuşak bir hamur olana kadar un katılır.
# Hamurun üzeri kapalı olarak yarım saat dinlenirken, şerbet hazırlanır. Su ve şeker kıvam alana kadar kaynatılır, limon suyu eklenir, kısık ateşte 5 dakika daha kaynatılır. Soğumaya bırakılır.
# Dinlenen hamur üç parçaya ayrılır, her parça unlu zeminde oklava yardımıyla, 3 mm. kalınlığında açılır. Hamur çay bardağı ağzıyla yuvarlak kesilir.
# Her yuvarlak ortasına tam gitmeden dört kesik atılır. Ortalarına yumurta akı sürülerek ve kesikleri kaydırarak üç tane üst üste konur, ortasına parmakla bastırılır.
# Hamur bitene kadar aynı işlemler tekrarlanır, kızgın yağda altın rengi kızartılır, soğuk şerbete sıcak tatlı atılır.
# 15 - 20 dakika şerbette tutulduktan sonra servis tabağına çıkartılır.

Not: Çiçek lokmasında değişik şekil elde etmek için, 3 ayrı çapta bardaklar kullanılarak, büyükten küçüğe doğru üst üste dizilerek katmerli çiçek elde edilebilir.