



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

---

## Локма (Сладкие Комочки)

Lokma



2 яйца  
2 стакана не сладкого йогурта  
3 стакана муки  
1,5 чайн.ложки соли  
1,5 чайн.ложки соды  
1 стакан раст.масла  
Для Щербета:  
3 стакана сахара  
3,5 стакана воды  
Сок половины лимона

- # В глубокую посуду высыпать муку,разбить яйца,добавить йогурт,соду,соль.
- # Замесить жидкое тесто без комочков.Дать настояться минимум 1 час.
- # Приготовить щербет:Воду с сахаром поставить на средний огонь.Довести до кипения,добавить сок лимона,покипятить ещё 5 минут и снять с огня.Остудить.
- # На сковороду налить масло.В чайн.тарелку налить воды.
- # Взять немного теста в руку,между большим и указательным пальцами выдавить комочек размером с грец.орех.Снять его мокрой ложкой и бросить в горячее масло.
- # Поджаристые комочки переложить на бумажное полотенце.
- # Тёплые комочки бросить в холодный щербет.
- # Дать пропитаться 2 часа и подавать к столу.

Это рецепт,который передаётся семейным поколением матери автора.