



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

MISIRLI LOKMA



1,5 su bardağı tane mısır
1 adet yumurta
1,5 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 ay kaşığı karbonat
1 ay kaşığı tuz
Kızartmak İçin;
2 su bardağı sıvıyağ

- # Mısır haşlanır. Bıçak koçana paralel tutularak yukarıdan aşığıya indirilir, mısır taneleri kesilir. 1,5 su bardağı olacak kadar alınır.
- # Çukur bir kaba yumurta, süt konur, çırpılır. zerine elenmiş un, karbonat ve tuz eklenir. Çırpıcı yada mikserle pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpılır.
- # Karışım a en son mısır taneleri katılır. Bu arada sıvıyağ tavaya aktarılır, iyice kızdırılır.
- # Çorba kaşığı ıslatılır, mısırlı karışım a dan kaşık dolusu alınır, kızgın yağa bırakılır.
- # Lokmaların bütün yüzeyi pembe renkte kızartılır, kağıt havluya çıkarılarak fazla yağı alınır.
- # Ilık olarak servise sunulur.

Not: Mısırlı lokma hazırlanırken konserve mısır kullanılacaksa, suyunun iyice szlmesi gerekir.