



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANTEPFİSTİKLİ LOKMA

Gerekli malzeme:

2 su bardağı un

5 gr kuru maya

1 kahve fincanı ılık su

1 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tozşeker

1 yumurta

1 su bardağı ince çekilmiş antepfıstığı

Bir tutam tuz

Kızartmak için:

Sıvıyağ

Şurup için:

2 su bardağı su

2.5 su bardağı tozşeker

1 tatlı kaşığı limon suyu

Şurup için, su ve şekeri tencerede 5 dakika karıştırarak kaynatın. Limon suyunu ilave edip bir taşım daha kaynatın. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Bir kaptan mayayı 1 tatlı kaşığı şeker ve bir kahve fincanı ılık su ile ezin. Unu hamur yoğurma kabına eleyin. Bir tutam tuz ekleyip harmanlayın ve ortasını havuz gibi açın. Mayalı suyu ilave edip hamuru yoğurun. Üzerini nemli bezle örtüp oda ısısında 15-20 dakika bekletin. Unun ortasını tekrar açıp yumurta, antepfıstığı ve bir bardak suyu ilave edip karıştırın. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp yarım saat daha dinlendirin. Sıvıyağı tavada iyice kızdırın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp kızartın. Kevgirle süzüp servis tabağına alın. Üzerine soğuk şurubu gezdirin. İnce çekilmiş antepfıstığıyla süsleyip ılık servis yapın.