İZMİR LOKMASI

2 su bardağı un
5.5 gr kuru maya
1 kahve fincanı ılık su
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tozşeker
1 yumurta
Bir tutam tuz
Kızartma için sıvıyağ
Şurup için:
2 su bardağı su
2.5 su bardağı tozşeker
1 tatlı kaşığı limon suyu

Şurup için; su ve şekeri bir tencereye alıp 5 dakika kaynatın. Limon suyunu ekleyip 1 taşım daha kaynatın. Ocaktan alıp soğutun.
Mayayı, 1 tatlı kaşığı şeker ve 1 fincan ılık su ile ezin. Unu bir kaba eleyin. Bir tutam tuz ekleyip harmanlayın ve ortasını havuz gibi açın. Mayayı ekleyip biraz un serpin. Ilık ortamda kabarıncaya kadar 10 dakika bekletin. Unun ortasını tekrar açıp yumurta ve 1 bardak suyu ilave edin. Ele yapışmayacak şekilde yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin. Kabın üzerini nemli bir bezle örtüp yarım saat dinlendirin.
Tavada sıvıyağı kızdırın. Hamurdan 1 avuç alıp baş ve işaret parmakları arasından sıkın. Yağlı bir kaşıkla hamuru alıp yağda kızartın. Kevgirle alıp soğuk şuruba alın. Lokmaları servis tabağına alıp servis yapın.

ML® Yufka Lokması için tıklayın
ML® İzmir Usulü Enginar Dolması Videosu

© lezzetler.com tarif no:9070 • adı:İzmir lokması • gönderen:lezzetler • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:12