LOKMA

1 Su bardağı şeker
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
1,5 su bardağı un
tuz
1 yemek kaşığı toz maya
1 adet yumurta
Yarım su bardağı sıvıyağ

Öncelikle şurubu hazırlanır; Şekerin 1 tatlı kaşığını ayırın, kalan şeker ve suyu bir tencereye alın. 5 dakika kaynatın, limon suyunu ekleyin, 1 - 2 taşım daha kaynatıp ocaktan alıp, soğumaya bırakın.
Unu geniş bir kaba eleyin, tuz ekleyin karıştırın, ortasını açın. Maya ve 1 tatlı kaşığı şekeri çeyrek bardak ılık su ile ezin, unun ortasına koyun, üzerine biraz un serpin. Ilık bir ortamda maya kabarıncaya kadar, 10 dakika bekletin. Tekrara ortasını açın yumurtayı kırın, Kalan 3 çeyrek bardak suyu ekleyerek çok yumuşak bir hamur yapın, avuç içi ile döve döve ele yapışmaz hale gelene kadar yaklaşık 10 dakika daha yoğurun, ısını koruyarak 45 dakika mayalandırın. Derin tencereye yağı koyun, kızdırın. Hamurdan sol avuca sığacak kadar alın. Baş işaret parmaklarını hafifçe aralık bırakarak büküp yumruğu sıkın, böylelikle avuç içindeki hamur baş parmakla işaret parmağı arsından çıksın. Sıvı yağa batırılmış 1 tatlı kaşığı ile çıkan hamuru kopararak kızgın yağa atın. Pembeleşen lokmaları delik bir kepçe ile yağdan çıkarıp, soğuk şuruba koyun. Lokmalar çekince servis yapın.

ML® Lokma için tıklayın

Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 16.12.2015

© lezzetler.com tarif no:423 • adı:Lokma • gönderen:Dilek • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:17