



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ LOKMA

Necip Usta

Lokma Hamuru:

300 gr. un

20 gr. maya

60 gr. tereyağı

30 gr. pudra şekeri

3 yumurta sarısı

1 kahve kaşığı tuz

125 gr. ılık süt

1/2 rende limon kabuğu

içinin meyvesi:

150 gr. koyu kayısı marmelatı

Kızartmak için:

750 gr. yağ

Üzerine serpmek için:

250 gr. pudra şekeri veya 500 gr. bal

Sütü bir kaba koyup, pudra şekeri ve mayayı ilâve ederek eziniz. Unun yarısını ilâve edip karıştırdıktan sonra kalan unu, tuzu ve limon kabuğunu kenarlarına serpip mayalanması için ağzını kapatarak 10 dakika dinlendiriniz. Sonra tereyağı ve yumurta sarısını ilâve ederek 4-5 dakika elinizle ibrişim sarar gibi tek elinizle çarpa çarpa yoğurunuz ve kapağını kapatarak 10 dakika daha dinlendiriniz. Sonra bir merdane ile bir mermerin üzerinde 1 santim kalınlığında hamur açıp bir kalıp veya bir su bardağı ile 5 santim kalınlığında hamur açıp bir kalıp veya bir su bardağı ile 5 santim kutrunda hamuru yuvarlak kesiniz ve tam ortasına bir büyük çay kaşığı marmalat koyunuz, hamurların kenarlarını marmelatın üzerine bastırmadan kapatıp yapışmaması için çimdikliyerek sıkınız. Hamurları bir peçetenin üzerine bir tepsiye kapattığınız kısmı alta getirerek diziniz, 15 dakika mayalanması için bekletip sonra ortadan kızgın yağda 3 daki-da bir tarafını 3 dakika öbür tarafını kızartıp bir tabağa yağsızca çıkarınız. Arzu ettiğiniz zaman üzerine pudra şekeri serpererek servis yapınız. Arzu eden bala bulayıp yiyebilir.

Not: Her türlü meyve marmalatından olur, yalnız sulu olmaması lâzımdır.