



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAMAZ LOKMASI (KÜTAHYA)

Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

4 su bardağı böreklik un
1 tatlı kaşığı tuz
750 gr sıvı yağ
2 tatlı kaşığı kuru (toz) maya
2 tatlı kaşığı toz şeker
Pudra şekeri (üzerine)

2 tatlı kaşığı maya, 2 tatlı kaşığı şeker, bir su bardağının içine konur, yarım bardak ılık su ilave edilir. Karıştırılıp eritilir Kabarması beklenir. Bardaktan taşmaya başlayınca derin bir kaptaki elenen 4 su bardağı unun içine 1 tatlı kaşığı tuz ile beraber ilave edilir ve karıştırılır. Yaklaşık 2.,5 su bardağı ılık su ile yoğrulur. Hamur iyice özleştirilir. Üzerine bir kapak kapatılarak hamur mayalanmıştır. Bir kaseye su doldurulur. Bir tatlı kaşığı hazır bulundurulur. Çukur tavaya sıvı yağ konur iyice kızdırılır. Sol elle hamur avuca alınıp yumruk yapılarak sıkılır. Avucun üzerinde bulunan hamur tatlı kaşığı ile alınıp kızgın yağa bırakılır. Kaşığa hamurun yapışmaması için ara sıra yağa yada kasede bulunan suya batırılır. İşlem hızlı hızlı yapılır. Lokmaların iyi kızarması için delikli kevgirle ara sıra karıştırılır. Pembeleşen lokmalar süzdürülüp alınır. Bir tabakta dinlendirilir. Servis tabağına alınır Üzerine pudra şekeri serpilir.

