



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

SURİYE USULÜ LOKMA

1 su bardağı süzme bal
1/2 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu
1-2 su bardağı rafine yağ
3 su bardağı kızartma hamuru

Bal, su ve limon suyunu küçük bir tencereye koyup, orta ateşte, sürekli karıştırarak 5 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten indirip, lokmaları pişirene kadar şurubu sıcak tutunuz.

Önce fırınınızı ılığa (130°C) getirip ısıtınız.

Derin bir tavaya üçte birine kadar yağ doldurup 50 saniye, içine atılan küçük bir bayat ekme parçası kızarana kadar kızdırınız.

Bir çorba kaşığıyla lokma hamurunu, kızgın yağda kaşık kaşık atıp, 2-3 dakika, her tarafları nar gibi olana kadar kızartınız.

Kızaran lokmaları bir delikli kepçeyle çıkarıp, kağıt peçete döşenmiş fırın tepsisine diziniz. Tepsiyi fırına sürüp, öteki lokmaları pişirene kadar sıcak kalmalarını sağlayınız.

Lokmaları ısıtılmış bir servis tabağına tepeleme doldurup, üstlerine tarçın serpiniz. Hazırladığınız ballı şurubu üstüne dökerek servis ediniz.

Not: Bu hafif ve ballı sosla servis edilen lokmaların üstüne, genellikle tarçın ya da dövülmüş kuru yemiş serpilir.