ÜZÜMLÜ LOKMA (DANİMARKA)

15 gr taze (yaş) maya
2 çorba kaşığı + 1 çay kaşığı toz şeker
150 gr (3/4 su bardağı) + 2 çorba kaşığı ılık süt
500 gr (4 su bardağı) un
1 fiske tuz
1 çay kaşığı tarçın
1 küçük ekşi elma (kabukları soyulup, sert kısımları çıkarılmış ve rendelenmiş)
2 yumurta (iyice çırpılmış)
1 tatlı kaşığı tereyağı (eritilmiş)
175 gr (1 su bardağı) kuru üzüm
1-2 su bardağı rafine yağ
3 çorba kaşığı pudra şekeri (elenmiş)

Küçük bir kasede, mayayı, 1 çay kaşığı şekerle birlikte çatalla ezip 2 çorba kaşığı ılık süt katarak krema haline getiriniz. Kaseyi, sıcak ve cereyansız bir yerde 15-20 dakika, kabarık ve köpük köpük olana kadar bekletiniz.
Bu arada, un, tuz ve tarçını büyük bir kaseye eleyip, rendelenmiş elma ile kalan 2 çorba kaşığı şekeri ekleyiniz. Unun ortasını çukur yapıp, içine hazırladığımız mayalı karışımı, çırpılmış yumurtayı ve kalan 150 gr sütü dökünüz. Tahta bir kaşıkla yada parmaklarınızla, maya, yumurta ve sütü yavaş yavaş, hamur kasenin kenarlarından ayrılana kadar yediriniz. Hamuru, unlanmış bir tezgaha çıkarıp unlu ellerle, 10 dakika, hamur yapıştıkça tezgahı tekrar unlayarak, yoğurunuz (hamur, esnek ve pürtüksüz olmalıdır).
Büyük bir kaseyi çalkalayıp, iyice kuruladıktan sonra, hafifçe yağlayınız. Hamuru top yapıp kaseye koyduktan sonra üstünü nemli bir bezle örterek, sıcak ve cereyansız bir yerde, 1 saat, hamur, un hacmi yaklaşık iki kat olana kadar bırakınız.
Büyük bir fırın tepsisini, 1 tatlı kaşığı eritilmiş yağla yağlayıp bir kenara bırakınız.
Hamuru kaseden alıp, hafifçe unlanmış tezgaha çıkarınız. Elinizin ayasıyla hamuru bastırarak dikdörtgen haline getiriniz. Üstüne üzümleri serpip, hamuru ikiye katlayınız. Hamuru, 7-8 dakika, üzümler hamurun her yanına eşit ölçüde dağılana kadar, hızlı hızlı yoğurunuz. Hamurdan ufak ufak parçalar koparıp, iki avucunuzun arasında yuvarlayarak yaklaşık 2,5 cm çapında toplar yapınız. Hamur toplarını geniş aralıklarla, hazırladığınız fırın tepsisine dizip, üstlerini, temiz, nemli bir bezle örtünüz. Hamurları, sıcak ve cereyansız bir yerde 30-40 dakika, kabarıp hacimleri yaklaşık iki kat olana kadar bekletiniz.
Derin bir tavaya üçte birine kadar rafine yağ doldurup, orta ateşte 40 saniye, içine atılan küçük bir bayat ekmek parçası kızarana kadar kızdırınız.
Top hamurları dörder beşer yavaşça yağa atıp, 2-3 dakika, lokmalar kabarık ve nar gibi olarak yağın üstüne çıkana kadar kızartınız.
Lokmaları, delikli kepçeyle yağdan çıkarıp kağıt peçete üstünde süzdürünüz. Lokmaları ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp, ötekileri de aynı biçimde kızartana kadar sıcak tutunuz.
Bütün lokmaları kızarttıktan sonra, üstlerine pudra şekerini serperek servis ediniz.

Not: Bu lokmalar Danimarka'da geleneksel olarak Noel'de, sıcak olarak servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:62574 • adı:Üzümlü Lokma (Danimarka) • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:31