ÜZÜMLÜ LOKMA

Kullanılacak malzeme: 1+1/4 su bardağı un, 1 çay kaşığı kabartma tozu, 25 gr kuru siyah üzüm, 30 gr meyve şekerlemesi, 25 gr margarin, 2 orta boy elma, 1 su bardağı süt, 1,5 su bardağı zeytinyağı ve yeteri kadar tuz, 100 gr pudraşeker.

Yapılışı: Kuru siyah üzüm, çöpü ayıklandıktan sonra yumuşaması için soğuk suda ıslatılır. Elmalar yıkanıp kabuğu soyulur, şekerlemelerle birlikte tavla zan büyüklüğünde doğranır. Diğer tarafta yayvan porselen bir kâseye un konur. Kabartma tozu una karıştırılır. 1/2 su bardağı ılık süt ince ince akıtılırken tahta kaşıkla hızlı hızlı karıştırmaya devam edilir, topak topak olmadan yediri-lir. Sonra 1 tutam tuzla birlikte kalan süt de katılarak koyu krema kıvamına gelinceye kadar karıştırılır ve bir süre dinlenmesi, mayalanıp kabarması için bir kenara bırakılır. Üzümler sudan çıkarılıp kurutulur, şekerleme ve taze elmayla birlikte hamura katılarak karıştırılır. Bir tavaya margarin ve zeytinyağı konur, ateşe oturtulur. Yağ kızdırıldıktan sonra hamurdan bir parça avuçla alınıp sıkılır, başparmak ile işaretparmağı arasından fırlayan hamurdan her defasında soğuk suyla ıslatılmış madenî kaşık ucuyla fındık büyüklüğünde parçalar alınır ve kızgın yağa atılır. Çevirilerek lokmalar iyice kızartılır. Bir tabağa yağı emmesi için bir kâğıt yayılır. Lokmalar kızardıkça kevgirle tavadan çıkarıp kâğıdın üzerine yerleştirilir. Üzümlü lokmaların yağları süzülünce servis tabağına alınır. Üzerine pudraşeker serpildikten sonra sıcak sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10695 • adı:Üzümlü Lokma • gönderen:Karakol • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:16