ADİ LOKMA

Malzemeler:
1 kibrit kutusu kadar yaş maya
1,5 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı toz şeker
Yarım çay kaşığı tuz
1-2 parça damla sakızı
Alabildiği kadar un
Şurup için:
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
Kızartmak için:
2 su bardağı sıvı yağ

Hazırlanışı:
Yoğurma kabına ılık su, toz şeker ve maya konur. Parmak uçlarıyla maya eriyene kadar karıştırılır. Üzerine tuz, dövülmüş damla sakızı ve koyu boza kıvamını alana kadar elenmiş un eklenir. Elle çarpa çarpa yoğrulur. Kabın üzerine bir bez örtülür, 1 saat bekletilir. Bu arada şurup malzemesi kaynatılır, soğumaya bırakılır. Göz göz olan lokma hamuruna sol el batırılır. Avuç sıkılır, işaret parmağı ile baş parmak arasından çıkan hamur diğer elde bulunan, yağa batırılmış kaşıkla alınır, kızgın yağa atılır. Çabuk hareketlerle aynı işlem tava dolana kadar tekrarlanır. Normalde lokmalar top şeklinde olacağı için kendiliğnden döner. Altın rengi kızarınca kevgirle yağdan süzdürerek alınır. Servis yapılacağı zaman servis tabağına konur. Üzerine şurup gezdirilir.

© lezzetler.com tarif no:15160 • adı:Adi Lokma • gönderen:nedret • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:58