



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALLI DERVİŞ LOKMASI

Tuğrul Şavkay

500 gr. peksimet  
20 gr. ekmek mayası  
Tuz  
250 ml. soda (1 su bardağı)  
600 ml. zeytinyağı (2,5 su bardağı)  
250 gr. bal.  
Şurubu içim  
1 kg. tozşeker (4 su bardağı)  
500 ml. su (2 su bardağı)

Peksimetleri bir havanda döverek (ya da robotta çekerek) un durumuna getirin. Bir kaba koyup, içine mayayı, tuzu ve sodayı katın, yoğurt kıvamına gelinceye kadar çırparak karıştırın. Kabin ağzına bir bez örtüp, içindekileri 2 saat mayalanmaya bırakın.

Zeytinyağını tencerede kızdırın. Yağ kızınca, mayalanıp kabarmış olan lokma hamurunu elinize alın. İmparparmağı ve başparmağınızın arasına yağ bırakın. Bütün hamuru aynı yöntemle hazırlayıp, tencereye yerleştirerek altın sarıya kadar kızartın. Süzdürerek yağdan çıkarıp, bir tabağa koyun ve soğumaya bırakın.

Şurubunu hazırlamak için şekeri su ile tencereye koyup, bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, 2-3 dakika daha kaynatarak ateşten alın.

Sıcak şurubun içine soğumuş lokmaları bırakın. Tencerenin kapağını kapatıp, lokmaları şurubun içinde 15 dakika bekletin. Bu arada balı biraz sulandırarak kaynatın. Lokmaları süzdürerek şuruptan alıp, tabaklara aktarın. Üzerlerine sıcak balı gezdirerek servis yapın.

