



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI DERVİŞ LOKMASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Hamuru için;
500 g peksimet
20 g ekme  mayası
250 ml (1 su bardağı) soda
600 ml (2 2/3 su bardağı) sıvı yağı
250 g bal
1/4 çay kaşığı tuz
Şurubu için;
1 kg (4 su bardağı) toz şeker
500 ml (2 su bardağı) su
1 tatlı kaşığı limon suyu veya küçük bir parça limon tuzu

Peksimetler havanda ya da robotta çekilerek un haline getirilir.
Bir kabin içerisinde bu un maya, tuz ve soda ile birlikte karıştırılarak yoğurt kıvamına getirilir.
Kabin ağız bir bezle kapatılarak 2 saat kadar mayalandırılır.
Sıvı yağ, kızartma tenceresinde kızdırılır.
Mayalanmış lokma hamuru ele alınır.
İşaret parmağı ve başparmağın arasından sıkılarak top biçiminde küçük bir parça çıkartılır.
Yağı batırılmış kaşıkla bu parça alınarak kızgın yağı atılır.
Altın sarısı renk alıncaya kadar kızartılır.
Kalan hamurun tamamı aynı şekilde kızartılır ve süzülerek bir kaba alınıp soğutulur.
Ayrı bir tencerede su, şeker ve limon suyu ateşe koyularak şeker eriyinceye kadar karıştırılır.
Kaynamaya başladıktan sonra ateş kısılır, 2-3 dakika daha pişirilerek ateşten alınır.
Soğuyan lokmalar sıcak şuruba atılarak 15 dakika (şurubu çekinceye kadar) bekletilir.
Ayrı bir kaptaki bal sulandırılarak kaynatılır.
Lokmalar süzdürülerek şuruptan alınır.
Üzerine sıcak bal gezdirilir.
Sıcak ya da soğuk olarak servis yapılır.