



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAY LOKMALARI (İNGİLİZ)

2 çorba kaşığı + 1 çay kaşığı tereyağı
8 gr maya
60 gr (1/4 su bardağı) + 1 tatlı kaşığı şeker
1/4 su bardağı + 2 çorba kaşığı ılık süt
300 gr (2+1/2 su bardağı) un
1 çay kaşığı tuz
1 yumurta (hafif çırpılmış)
2 su bardağı rafine yağ
Üstü için:
60 gr (1/4 su bardağı) toz şeker

1 çay kaşığı tereyağı ile büyük bir fırın tepsisini yağlayınız.

Mayayı küçük bir kaseye ufalayınız: 1 tatlı kaşığı şeker ve 2 çorba, kaşığı sütü ekleyip çatalla karıştırarak pürütsüz bir macun haline getiriniz. Kaseyi temiz bir bezle örtüp sıcak, ceryansız bir yerde 15-20 dakika, karışım köpüklü bir hal alana kadar bekletiniz.

Unu, kalan şeker ve tuzu büyük ve derin bir çukur kaba eleyip parmak uçlarınızla 2 çorba kaşığı tereyağı una yediriniz.

Un karışımının ortasında bir çukur yapıp maya karışımını, kalan sütü ve çırpılmış yumurtayı içine dökünüz; tahta bir kaşıkla ağır ağır karıştırınız.

Unun tümü karıştığında, hamuru pürütsüz olana kadar yoğurunuz. Kabı temiz bir bezle örtüp sıcak ve ceryansız bir yerde 45-60 dakika, hamur kaharıp hacmi iki kat artana kadar bekletiniz.

Kabarmış hamuru hafif unlanmış tahta yada mermer bir zemine alıp 5-8 dakika yoğurunuz. Hamuru 1/2 cm kalınlığında açıp, 7-8 cm çapında bisküvi kalıbıyla daireler kesiniz.

Daire biçimi hamurları yağlanmış tepsiye koyup temiz bir bezle örtünüz; sıcak bir yerde 1 saat, hacimleri iki kat artana kadar bekletiniz.

Derin bir tavada rafine yağı 40 saniye, küçük küp biçiminde bir bayat ekmek parçası kahverengi olana kadar kızdırınız. Lokmaları 3-4'er çevire çevire 5'er dakika, bronz rengi alana kadar kızartınız; bir delikli kepçeyle tavadan alıp kâğıt peçete üstünde yağlarını süzdürünüz.

Bir tabağa yerleştirip üstlerine toz şeker serpererek sıcak yada soğuk olarak servis ediniz.