



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAY LOKMALARI (LİMONLU)

240 gr (2 su bardağı) un
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
60 gr (1/4 su bardağı) şeker
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı hindistancevizi (rendelenmiş)
3 çorba kaşığı tereyağı (eritilmiş)
1 yumurta (hafif çırpılmış)
1 çorba kaşığı limon suyu
1 çorba kaşığı limon kabuğu (rendelenmiş)
75 gr süt
2 su bardağı rafine yağ
Üstü için:
60 gr (1/4 su bardağı) toz şeker

Unu, kabartma tozunu, şekerini, tuzu ve rendelenmiş hindistancevizini büyük bir kaba koyup; yavaş yavaş tereyağı, yumurtayı, limon suyunu ve limon kabuğu rendesini karıştırınız. Sütün yarısını ekleyip; öteki yarısını da yavaş yavaş, hamur tok bir kıvama gelene kadar katınız. (Gerekirse biraz daha un katabilirsiniz.) Hamuru 15 dakika kadar buzdolabında soğutunuz.

Hamuru 1/2 cm kalınlığında açıp 7-8 sm'lik çörek kalıbıyla daireler kesin. 2-3 cm'lik çörek kalıbıyla bu dairelerin ortalarını oyup, hamurdan halkalar elde ediniz. Kalan hamur parçalarını yoğurup, aynı işlemi hamur bitene kadar tekrarlayınız. Kızartmadan önce lokmaları 10 dakika bekletiniz.

Derin bir tavada yağı 40 saniye, küçük, küp biçiminde bir bayat ekmek parçası kızarana kadar ısıtınız. Lokmaları 5'er dakika kadar kızartıp, bir delikli kepçeyle kâğıt peçete üstüne alınız. Bir tabağa yerleştirip üstlerine toz şeker serpererek soğuk yada sıcak olarak servis ediniz.