



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAY LOKMALARI

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)
75 gr süt
2 su bardağı rafine yağ
Üstü için:
60 gr (1/4 su bardağı) toz şeker

Unu, kabartma tozunu, şekeri, tuzu ve hindistancevizini büyük bir çukur kaba eleyiniz; tereyağı ile yumurtayı yavaş yavaş karıştırarak bu karışıma katınız. Sütün yarısını döküp karıştırınız kalan yarısını da yavaş yavaş, hamur yumuşak ama tok bir hal alana kadar eklemeye devam ediniz. (Gerekirse biraz daha un katabilirsiniz.) Hamuru 15 dakika kadar buzdolabında bekletiniz.

Hamuru 1 cm kalınlıkta açınız ve 7-8 cm'lik bisküvi kalıbı ile hamurdan daireler kesin. 2-3 cm'lik kalıplarla da dairelerin ortasını kesip, halkalar elde ediniz. Artan hamur parçalarını yoğurup hamur bitene kadar aynı işlemi tekrar ediniz. Lokmaları kızartmadan önce 10 dakika kadar bekletiniz. Derin bir kızartma tavasında rafine yağ 40 saniye, küp biçimi bayat bir ekmek parçası kızarana kadar ısıtınız; lokmaları koyup, 5 dakika kadar kızartınız. Bir delikli kepçeyle lokmaları tavadan alıp, kâğıt peçete üstünde yağın süzdürünüz. Bir tabağa yerleştirip üstlerine toz şeker serpererek sıcak yada soğuk servis ediniz.