



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAY LOKMALARI (REÇELLİ)

2 çorba kaşığı + 1 çay kaşığı tereyağı
7-8 gr maya
60 gr (1/4 su bardağı) + 1 tatlı kaşığı şeker
75 gr ılık süt
240 gr (2 su bardağı) un
1 çay kaşığı tuz
1 yumurta (hafif çırpılmış)
60 gr çilek yada ağaççileği reçeli
2 su bardağı rafine yağ
Üstü için:
60 gr (1/4 su bardağı) toz şeker

1 çay kaşığı yağ ile büyük bir fırın tepsisini yağlayınız.

Mayayı küçük bir kaseye ufalayıp 1 tatlı kaşığı şeker ve 1 çorba kaşığı süt ile karıştırarak pürütsüz macun haline getiriniz: üstünü temiz bir bezle örtüp sıcak, ceryansız bir yere koyarak 15-20 dakika, kabarıp köpüklü bir hal almasını bekleyiniz.

Unu, kalan şekeri ve tuzu büyük bir çukur kaba eleyiniz; parmak uçlarınızla kalan tereyağı kırıntılar oluşana kadar una yediriniz.

Un-yag karışımının ortasında bir çukur açarak maya karışımını, kalan sütü ve yumurtayı boşaltıp tahta kaşıkla karıştırınız. Unun tümü karıştığında, hamuru pürütsüz olana kadar yoğurunuz.

Kabı temiz bir bezle örtüp sıcak ve ceryansız bir yere koyarak 45-60 dakika, hamurun hacmi iki kat artana kadar bekletiniz.

Hamuru hafifçe unlanmış tahta bir zemine alarak 5-8 dakika pürütsüz, esnek olana kadar yoğurunuz.

Hamurunuzu 1 cm kalınlıkla açınız ve 7-8 cm'lik bir çörek kalıbı ile daireler keserek her birinin ortasına 1'er tatlı kaşığı reçel koyunuz. Dairelerin kenarlarını reçelin üzerinden aşırarak birleştirip suyla yapıştırınız ve böylece daireleri küçük toplar haline getiriniz.

Küçük topları fırın tepsisine yerleştirip üstlerini temiz bir bezle örtünüz ve sıcak bir yerde 1 saat topların hacmi iki kat artana kadar bekletiniz.

Bir kabartma tavasında rafine yağı 40 saniye, küçük küp biçiminde bir bayat ekmek parçası kızarana kadar ısıtınız.

Lokmaları 4'er 4'er tavaya koyup, 5'er dakika çevirerek kızartınız ve bir delikli kepçeyle tavadan alarak kâğıt peçete üstünde yağlarını süzdürünüz. Bir tabağa yerleştirip üstlerine toz şeker serpererek sıcak yada soğuk servis ediniz.