



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİÇEK LOKMASI

1 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Arası İçin;
1 adet yumurta beyazı
Kızartmak İçin;
3 su bardağı sıvıyağ
Şerbeti İçin;
3,5 su bardağı toz şeker
3,5 su bardağı su
Yarım limon suyu

Yoğurma kabına yoğurt, yumurta, yumurta sarısı, sıvıyağ konur, iyice çırpılır, üzerine tuz, bir avuç unla karıştırılmış karbonat ve ele yapışmayan kıvamda yumuşak bir hamur olana kadar un katılır.

Hamurun üzeri kapalı olarak yarım saat dinlenirken, şerbet hazırlanır. Su ve şeker kıvamına alana kadar kaynatılır, limon suyu eklenir, kısık ateşte 5 dakika daha kaynatılır. Soğumaya bırakılır.

Dinlenen hamur üç parçaya ayrılır, her parça unlu zeminde oklava yardımıyla, 3 mm. kalınlığında açılır. Hamur çay bardağı ağzıyla yuvarlak kesilir.

Her yuvarlak ortasına tam gitmeden dört kesik atılır. Ortalarına yumurta akı sürülerek ve kesikleri kaydırarak üç tane üst üste konur, ortasına parmakla bastırılır.

Hamur bitene kadar aynı işlemler tekrarlanır, kızgın yağda altın rengi kızartılır, soğuk şerbete sıcak tatlı atılır.

15 - 20 dakika şerbette tutulduktan sonra servis tabağına çıkartılır.

Not: Çiçek lokmasında değişik şekil elde etmek için, 3 ayrı çapta bardaklar kullanılarak, büyükten küçüğe doğru üst üste dizilerek katmerli çiçek elde edilebilir.

[ML® Çiçek Lokması için tıklayın](#)

