



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI LOKMA

3 Su Bardağı Un
Yarım paket Yaş Maya
1 Çorba kaşığı Toz şeker
1 Fiske Tuz
Yarım Bardak Sıvı yağ
1 Paket Bitter Çikolata
1 Paket Frambuazlı çikolata

Suyu, şekeri ve tuzu bir tencerede orta ateşte ısıtarak hamuru yapmaya başlayın.

Unun tamamını ekleyip 1 dakika ateşin üzerinde karıştırıp karışımı kurutun.

Ocaktan alın, hamuru bir mikser kasesine alın, düşük devirde buharı geçene kadar karıştırın.

Sonra orta devirde çırparken yumurtaları teker teker ekleyin, ikinci yumurtayı eklemek için parlak, pürüzsüz bir form almasını bekleyin, en son yumurta sarısını ekleyin.

Her yumurtadan önce kaseyi bir spatulayla kazıyın.

Hamuru krema torbasına aktarın.

Ağır tabanlı bir tencereye 10 santim kalınlığında yağ dökün. Yüksek ateşte 190 dereceye kadar ısıtın.

Lokmaları kızartmak için dikkatle krema torbasından yağın üzerine 8-10 santim büyüklüğünde sıkın, ucunu bir tereyağı bıçağıyla kesin, yağın üzerine düşürün.

Sık sık maşayla çevirerek yaklaşık 3 dakika kızartın.

Tencereyi fazla doldurmamak için birkaç partide kızartın, her partiden önce yağın yeniden 190 dereceye gelmesini sağlayın.

Lokmaların fazla yağını kağıt havluyla süzün, sıcakken üzerine şeker serpin.

Çikolatayı kaynar suyla dolu tencerenin içinde cam kasede eritin.

Lokmaları bir servis tabağına dizin, çikolata sosunu da yanında servis edin.