



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR LOKMA TATLISI

Lokma hamuru için:

2 adet oda sıcaklığında beklemiş yumurta

1 çorba kaşığı limon suyu

3 çorba kaşığı yoğurt

3 çorba kaşığı irmik

1 su bardağından 1 parmak eksik un

1 paket kabartma tozu

Bir fiske tuz

Şerbeti için:

2 bardak su

1,5 bardak toz şeker

Kızartmak için:

1 bardak sıvı yağ

Lokma tatlısı yaparken önce şerbeti hazırlayabilirsiniz. Toz şeker ve suyu ufak bir tencerede kısık ateşte kaynatın. Arada karıştırmayı ihmal etmeyin. Şerbet kaynamaya başlayınca 5 dakika sonra ocaktan alın ve soğuması için bekletin.

Lokma tatlısı hamuru için yumurta, yoğurt ve limon suyunu derin bir kasede çırpın. İrmiki ve unu azar azar ekleyin ve çırpıma devam edin. Kabartma tozunu ekleyip yeniden çırpın. Lokma tatlısı hamuru biraz akışkan olmalıdır. Boza kıvamına benzemelidir diyebiliriz.

Hamuru 20 dakika kadar dinlenmesi için bekletin. Ardından lokma tatlısı hamurundan kaşık ile parçalar koparıp kızgın yağda kızartın. Lokmalar kızarıncaya yağdan alıp hemen soğuyan şerbetin içine atın.

Lokma tatlısını 10 dakikada şerbette bekletmek yeterli olacaktır. Dilerseniz üzerine pudra şekeri serpererek servis edebilirsiniz.

