



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA SAKIZLI LOKMA

MALZEMELER

NOHUT İRİLİĞİNDE DAMLA SAKIZI

1,5 SU BARDAĞI SU

2 SU BARDAĞI UN

3 ÇORBA KAŞIĞI MARGARİN (100 GR.)

3 ADET YUMURTA

1 TUTAM TUZ,

1 TUTAM ŞEKER

ÜZERİNE:

1 ÇAY BARDAĞI İRİ DÖVÜLMÜŞ CEVİZ VEYA FINDIK

ŞERBETİ İÇİN:

2 SU BARDAĞI SU

2,5 SU BARDAĞI ŞEKER

1/2 DİLİM LİMON

KIZARTMAK İÇİN:

1,5 SU BARDAĞI SIVI YAĞ

Tencereye bir buçuk su bardağı suyu ve 3 çorba kaşığı margarini alalım. Margarin eriyene dek suyu kaynatalım. Margarin eridiğinde unu, 1 tutam şekeri ve tuzu dövülmüş damla sakızını ekleyelim. Hızlı ve sürekli karıştırarak, unun hamurlaşmasını sağlayalım. Hamur iyice koyulaştığında tencereyi ateşten alalım. Hamur alındıktan sonra üzerine yumurtaları teker teker kırarak, yoğuralım. Yumurtalar hamurla bütünleşip özlü bir hamur elde ettiğimizde, hamurdan bilye iriliğinde parçalar koparıp yuvarlayalım. Hamurları, ısınmamış sıvı yağda kızgın sıvı yağda tavayı arada bir sallayarak kızartalım. Kızaran hamurları delikli kepçe ile çıkaralım. Şerbet için şekeri ve suyu kaynatalım. Şerbetin hazır olmasına yakın limon dilimlerini şerbetin içine katalım. Çıkan lokmaları, soğuttuğumuz şerbetin içine atalım. Şerbetini ementathları servis tabağına dizelim.

NOT: Lokma hamurlarını sıkışık kızartmayın. Hamurların kızarıırken çok kabaracağını düşünerek tavaya aralıklı yerleştirin. Hamurları soğuk yağda kızartın, ikinci ve üçüncü partiyi kızartacağınızda yağı iyice soğutarak kızartmaya devam edin.