



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİK DOLMALI LOKMA

Gereçler:

16 iri kuru erik (bir gece önceden suda bırakılacak)

40 gr tereyağı ya da margarin

un

150 gr su

2 yumurta, çırpılmış

Kızartma için yağ

Kiraz şekerlemesi ya da haşlanmış badem

50-75 gr şeker.

Erikleri bir gece önce ıslattığınız sudan çıkarıp, eriklerin çekirdeklerini çıkarın ve bir tarafa sularının süzülmesi için bırakın. Tereyağını su içinde ateşin üzerine koyarak eritip kaynatın ve unu yavaş yavaş karıştırın. Hafif ateşin üzerinde hamur düzgün bir top haline gelene dek tahta kaşıkla karıştırın. Azar azar çırpılmış yumurtaları eklerken, her keresinde çırpın.

Suyu, süzülen meyveleri, zencefil ve kiraz şekerlemesi ya da haşlanmış bademle doldurup, içlerine koyduklarınızın çıkmaması için elinizle sıkıştırın.

Yağı iyice kızdırın. Kızgınlığını kontrol için içine bir çay kaşığı hamur atın. Bu hamur hemen yağın yüzeyine çıkmalı ve kızarmalıdır. Hamurdan yemek kaşığı ile parçalar alıp, çay kaşığı ile bunları tavadaki yağın içine iteleyin. İyice kabarıp gevrekleşene ve kızarana dek tavada tutun.

Kızaranı tavadan alıp, kaşığın sapı ile yararak ortasındaki boşluğa, doldurulmuş meyveleri yerleştirin. Şekerde yuvarlayıp, soğumadan servisini yapın.