



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI LOKMA

5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı toz maya
1 adet yumurta
2 su bardağı su
1 su bardağı yoğurt

Üzeri için:

1 çay bardağı dövülmüş fındık veya karamelli fındık

Kızartmak için:

2 su bardağı sıvı yağ

Şerbeti için:

2 su bardağı toz şeker

3 su bardağı su

1 çay kaşığı limon suyu

Su ile şekeri tencereye koyup, şeker eriyene kadar karıştırın. Şerbetin koyulaşması için 15 dakika kaynatıp, limon suyunu ilave ettikten sonra ocağın altını kapatın.

Çukur bir kabın içine 2 su bardağı ılık su koyup, maya ve şekeri ilave edip karıştırın. Şeker eridikten sonra yumurtayı kırıp, yoğurdu ekleyerek karıştırmaya devam edin. Yavaş yavaş unu döküp, bir yandan da kabın içindeki malzemeyi koyu kıvama gelene kadar elinizle karıştırın. Üzerini temiz bir bezle kapatıp, mayalanması için 30-35 dakika bekletin.

Mayalanan hamurdan sol elinizle bir miktar alıp, avucunuzda sıkarak sağ elinizdeki küçük kaşıkla da lokma hamurundan alıp, kızgın yağa yavaşça bırakın. Tencereyi sallayarak lokmaları nar gibi kızartın. Yağın içinden aldığınız lokmaları soğumuş şuruba atıp 5 dakika bekletin.

Şerbetin içinden lokmaları süzgeçle alıp, servis tabağına dizin. Üzerine fındıkları serpiştirip, ılıkken servis yapın.

