



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRAMBUAZ SOSLU KIZARMIŞ LOKMA

<https://www.elele.com.tr>

Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı su
1 çay bardağı sızma zeytinyağı
1 yemek kaşığı toz şeker
Bir tutam tuz
1 çay kaşığı vanilya esansı
1 su bardağı un
Kızartmak için:
Ayçiçek yağı
Üzeri için:
Yarım su bardağı toz şeker
2 tatlı kaşığı tarçın
Servis için:
Frambuaz sos

Süt, su, sızma zeytinyağı, toz şeker ve tuzu bir sos tenceresinde sürekli karıştırarak kaynatın. Fokurdamaya başlayınca ocaktan alın. Vanilya esansı ve unu ilave edip tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar silikon bir spatula yardımıyla hızlıca karıştırın. Karışım ılındıktan sonra bir sıkma torbasına doldurun. Küçük yuvarlaklar sıkın ve kızgın ayçiçek yağında renkleri altın sarısı olana kadar kızartın. Kızaran hamurları kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını çekirin. Üzeri için toz şeker ve tarçını bir karıştırma kabında karıştırın ve hamurlar sıcakken bu karışıma bulayın. Yanında frambuaz sosla sıcak servis yapın.

