LOKUM KAYGANASI (ERZURUM)

Sahrap Soysal

3 adet yumurta
1/2 litre süt
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı dolusu un
Kızartmak için;
1 su bardağı sıvı yağ
Şerbet için;
2,5 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su

Hazırlanışı
Oda sıcaklığında bekleyen yumurtaları derin bir kaba kırın. Tel çırpıcıyla çırparken süt ve kabartma tozunu ilave edin. Unu da azar azar ekleyip iyice çırpın.
Elde ettiğiniz koyu muhallebi kıvamındaki pürüzsüz hamuru oda sıcaklığında 20 dakika kadar dinlendirin.
Diğer taraftan, şerbeti hazırlamak için; su ve toz şekeri küçük bir tencereye aktarıp orta ısılı ateşte kaynatın. Kaynamaya başlayınca altını kısıp 10 dakika daha pişirin ve ocaktan alın. Soğumasını bekleyin.
Sıvı yağı derin bir tavaya ya da kenarları yüksek dar bir tencereye koyup orta ısılı ateşte kızdırın. 5Dinlenen hamurdan kaşık yardımıyla parçalar alıp parçaları kızgın yağa bırakın. Hamurlar kızarmaya başlayınca ocağın altını biraz kısın ki içleri de kızarsın. 6Kızaran kayganaları yağdan süzerek alıp soğuk şerbetin içine atın. Şerbette 2-3 dakika kadar bekletip çıkarın. Üzerlerine ceviz, fındık ya da badem serpiştirerek servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:55725 • adı:LOKUM KAYGANASI (Erzurum) • gönderen:ziram • indirme tarihi:11.05.2024 - 01:27