



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İÇİ ÇİKOLATA DOLGULU LOKMALAR

1 su bardağı ılık süt (200 ml)  
1 su bardağı ılık su (200 ml)  
5 yemek kaşığı sıvı yağ  
2 yemek kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tepeleme Pakmaya Kuru Maya (8-10 g)  
2,5 su bardağı un (250 g)  
Kızartmak için sıvı yağ  
Üzeri için:  
1 çay bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (60 g)  
1 yemek kaşığı tarçın  
İç kreması:  
1 paket Pakmaya Sütlü Pul Çikolata  
100 ml Pakmaya ŞefKrema

Ilık sütü, ılık suyu, sıvı yağı, şekerini ve Pakmaya Kuru Mayayı çukur bir kasede karıştırın. 5 dakika kadar bekleyin.

Sıvı karışıma azar azar (yarımşar bardak kadar) un ilave ederek ele yapışan ve yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar karıştırın.

Pürüzsüz bir hamur olunca üzerini örtün ve oda sıcaklığında 1 saat kadar mayalandırın.

Lokmaları kızartmak için sıvı yağı derin bir tencerede iyice ısıtın.

Mayalanan hamurdan bir miktarını avucunuza alın. Baş parmak ve işaret parmağınızın arasından sıkarak küçük bir tatlı kaşığı yardımıyla toplar koparıp kızgın yağın içine atın. Veya hamuru uygun uç takılı sıkma torbasına aktararak da yağın içine hamur topları dökebilirsiniz.

Hamurlar karamel renginde kızarıncaya delikli bir kevgir yardımı ile tencerenin içinden süzerek alın.

Lokmaları kağıt havlu üzerine alarak fazla yağın süzülmesini sağlayın.

Hamur bitene kadar kızartma işlemine devam edin.

Bu arada Pakmaya Sütlü Pul Çikolatalı krema hazırlayın. Bunun için Pakmaya ŞefKrema sos tenceresine alın.

Krema ısınınca ocaktan alın ve Pakmaya Sütlü Pul Çikolata paketinin tamamını ilave edin. Spatula ile pütürlü ve homojen bir kıvam alana dek karıştırın.

Kremanızı arada bir karıştırarak oda sıcaklığında 15 dakika bekletin.

Hazırladığınız çikolatalı kremayı uygun uç taktığınız sıkma torbasına aktarın.

Kızarttığınız hamurları sivri uçlu bir bıçak yardımı ile keserek küçük bir delik oluşturun, bu deliklerin içine de çikolatalı kremadan sıkın.

Lokmaları servis tabağına aktarın. Kalan hamurların içini aynı şekilde kremadan doldurun.

Lokmaları servis yaparken üzerlerini Pakmaya Pudra Şekeri ve tarçın karışımından serpebilirsiniz.

Not: Hamuru yağın içine atmadan önce her hamuru kaşığa aldığınızda kaşığı sıvı yağ ile yağlamayı unutmayın. Hamur 1 saat kadar mayalandıktan sonra tekrar yoğurmayın. Direkt kızartma işlemine başlayabilirsiniz. Hamuru derseniz uygun uç takılı sıkma torbasına aktararak kızgın yağda küçük öbekler halinde dökebilirsiniz. Hamuru uygun uç takılı sıkma torbasına aktararak mutfak makası yardımı ile hamurdan parçalar kesip de öbekler halinde kızgın yağın içine dökebilirsiniz. Mayalanması için süt ve suyun ılık olmasına özen gösterin. -Unu önceden elemeyi ihmal etmeyin. 2,5 su bardağı undan yaklaşık 40-45 adet lokma çıkacaktır. Kızartma yağınız ne kadar az kullanılmışsa lokmalarınız o kadar lezzetli olacaktır.



© lezzetler.com tarif no:147171 • adı:İçli Çikolata Dolgulu Lokmalar • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:13.03.2025 - 08:55