



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİL LOKMASI

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

½ paket yaş maya
2 yemek kaşığı toz şeker
4 su bardağı un
1 yumurta
1 paket vanilyalı şeker
1 yemek kaşığı tereyağı
4-5 su bardağı su
Fındık yağı
Pudra şekeri
Şerbet

Yaş mayayı ½ su bardağı ılık suda eritin, toz şekeri ilave edin. Unu uygun bir kaba alın, ortasını çukurlaştırın. Çukurun içine yumurtayı kırın, vanilyayı, tereyağını ve mayalı karışımı koyun. Azar azar su ilave ederek iyice yoğurun. Üstünü streç filmle örtün, ılık bir yerde 15-20 dakika dinlendirin. Küçük bir tencereye 3 parmak kadar fındık yağı doldurun. Ortadan biraz daha harlı ateşte kızdırın. Elinize bir yemek kaşığı alın, bir bardak su ve delikli kepçeyi hazır edin. Tatlı kaşığına suda ıslatın, mayalı karışımdan kaşığın yarısını dolduracak kadar bir parça alın, kızgın yağa yavaşça salın. İlk birkaç tanesini tadarak kontrol edin. Pişenleri kâğıt havlu serdiğiniz tabağın üstüne bırakın. Pudra şekeri serpmek için biraz soğumasını bekleyin ki, serptiğiniz şeker erimesin. Kandil lokması üzerine pudra şekeri serpilerek yenir. Dilerseniz şerbetli de hazırlayabilirsiniz. Kızarmış lokmaları doğrudan şerbete aktarın. Birkaç dakika bırakın, karıştırın ve alın.

