



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELİZE ŞEFTALİLİ LOKMA TATLISI

3 adet hazır ekmek hamuru

3 adet şeftali

1 su bardağı toz şeker

1 dal taze biberiye

Kızartmak için:

Ayçiçeği yağı

Lokma için yağı kızartma tenceresine alıp ısıtın. Ekmek hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzda yuvarlayın ve kızgın yağda altın rengini alana kadar kızartın. Kızaran hamurları kağıt havlu serili bir tabağa alıp fazla yağın süzdürün. Tüm hamur bitene kadar bu işlemi uygulayın. Karamelize şeftali için şeftalilerin kabuklarını soyup yarım ay şeklinde doğrayın. Çelik bir tavaya toz şeker koyup orta ateşte yanan ocağın üzerine yerleştirin. Şekerin kenarları sıvılaşmaya ve rengi değişmeye başlayınca tavayı sallayarak tamamının karamelleşmesini sağlayın. Şeker tamamen karamel rengini alınca, şeftaliyi ekleyin ve karıştırın. En son kıyılmış biberiyeyi katıp karıştırın ve ocaktan alın. İlk sıcaklığı geçen lokmaların üzerine gezdirerek servis yapın.

