



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARS LOKUMU

5 su bardağı ılık su
1 yumurta
Yarım paket yaş maya
Yeteri kadar un
1 tatlı kaşığı tuz

Kars lokumu için önce yaş mayayı yarım bardak ılık suyla eritin. Ardından yumurtayı ve tuzu ekleyip karıştırın. Daha sonra unu ve suyu azar azar ekleyin. Akışkan olacak bir hamur elde edin. Hamurun üzerine bir bez örtün ve yarım saat mayalandırın. Hamur mayalandıktan sonra derin bir tencereye bolca sıvı yağ dökün. Kızgın sıvı yağda bir yemek kaşığı hamurdan top top atın. Hamur kızardıkça kendisi yağda dönecektir. Kaşık hamura yapışmasın diye hamuru yağda döktükten sonra kaşığı da batırabilirsiniz. 5 çayı yanına Kars lokumu hazır.

