



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKMEK HAMURUNDAN KOLAY LOKMA TATLISI

<https://www.karaca.com>

Ekmek hamuru  
1 su bardağı su  
Yarım bardak şeker  
Birkaç tutam ıhlamur  
3 çorba kaşığı pekmez  
5 çorba kaşığı tahin  
3 yarım ekmek hamuru  
4 çay kaşığı ayçiçek yağı  
1/3 ml soda  
Birkaç damla limon

İlk olarak şerbet yapımıyla başlamalıyız. Bunun için 1 su bardağı su ve yarım ölçek şekeri tencereye alarak kaynamaya bırakın. Ancak su kaynama öncesinde şekeri karıştırarak iyice eritmeyi unutmayın. Yarım ekmek hamurunu, blendera alın ve üzerine ayçiçek yağı dökün. Blenderı çalıştırarak karıştırın. Ardından karışımın üzerine bir şişe sodanın üçte biri ekleyerek karıştırmaya devam edin. Bu esnada tencereye yağı alın ve ocakta yağı kızdırın. Hamur kıvama geldikten sonra kızmakta olan yağa bir kaşık yardımıyla hamuru dilim dilim bırakın. Kızgın yağda kızartılarak kıvamını bulan hamurlar, soğuk şerbete doğrudan bırakılır. Bu sayede bir sıcak ve soğuk kombinasyonu sağlanır.

Not: Hamurun kaşığa yapışmasını engellemek için kaşığı öncesinde yağa batırın ve hamur dilimlerini bu işlemde sonra kaşıkla kızgın yağda bırakın. Lokmaları kızgın yağdan çıkarmak ve şerbete batırmak için iki adet kevgir kullanmalısınız. Aksi takdirde kızgın yağdan suya batırılan kevgir, çeşitli mutfak kazalarına yol açabilir.

