



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KROKANLI VE ÇİKOLATA SOSLU 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:
2 paket Pakmaya Bitter Pul Çikolata
1 paket Pakmaya ŞefKrema (200 ml)
1-2 yemek kaşığı iri çekilmiş Antep fıstığı içi
Karışık krokan için:
1 su bardağı toz şeker (175 g)
50 g ceviz içi
50 g fındık içi
50 g badem içi
1 tatlı kaşığı limon suyu

Krokan için öncelikle ceviz, fındık ve badem içini yağlı kağıt serili fırın tepsisine yayın. 150 derecede fırında, 20 dakika kadar hiç karıştırmadan ön kavurmasını yapın.

Daha sonra fırından alıp soğumaya bırakın.

Yapışmaz yüzeyli bir tavayı ocağın üzerine alın. Tava ısınınca şekeri dökün. Şeker iyice eriyip karamel rengini alınca hızlıca ceviz, fındık ve badem içini ilave edin.

Ardından limon suyunu ekleyin. Spatula ile hızlıca karıştırıp hemen ocaktan alın.

Krokan karışımını yağlı kağıdın üzerine spatulayla iyice yayıp düzleştirin. Oda sıcaklığında sertleşmesi için bekleyin.

Lokmalar için ılık sütü, ılık suyu, sıvı yağı, şekeri ve Pakmaya Kuru Mayayı çukur bir kasede karıştırın. 5 dakika kadar bekleyin.

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

Hamurun 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 aktarıp 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 yağının süzülmesini sağlayın.

Hamurlar bitene kadar kızartma işlemine devam edin.

Üzeri için Pakmaya ŞefKrema'yı sos tenceresine alın. Kısık ateşte kremayı ısıtın. Krema ısınınca ocaktan alın ve Pakmaya Bitter Pul Çikolata'ları ekleyin.

Spatula ile karıştırıp homojen bir kıvam elde edin. Sosunuz hazır.

Lokmaları servis tabağını aktarın, üzerine hazırladığınız kremadan dökün, En son krokan parçaları ile Antep fıstığı içi serpin. Bekletmeden servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:147173 • adı:Krokanlı ve ikolata Soslu Lokmalar • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:01.05.2024 - 13:40