



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOGUM (EFLANİ KARABÜK)

Turgay Günaydı

Yarım kilo tam buğday unu (Konya ya da Çorum unu)
1 bir su bardağı süt (çiğ süt kullanılması tavsiye edilir)
1 tatlı kaşığı tuz
1 bir tatlı kaşığı toz şeker
1 paket yaş hamur mayasının dörtte biri
3 yumurta
1 çay bardağı fındık yada mısır özü yağı
1 çay bardağı çökelek (lor) peyniri
1/2 çay kaşığı karbonat
Bir limonun dörtte birinin suyu
2 su bardağı mısır yada fındık yağı (kızartmak için)
1 kaşık trabzon tereyağı yada köy tereyağı (kızartmak için)
Elma pekmezi yada dut pekmezi (servis için)

Unu karıştırma kabına boşaltıp ortasını açıyoruz. Süt, yağ, yumurta, tuz, şeker, karbonat, lor peyniri ve limonun suyunu unun ortasına boşaltıp kulak memesi tabir edilen kıvamda hamur elde ediyoruz. Hamur yoğurma aşamasında yumuşaklığa veya sertliğe göre un yada süt ilave edilebilir. Bir çay bardağında ılık suda erittiğimiz mayayı, elde ettiğimiz hamurun üzerine boşaltıp yoğurulmuş olan hamuru tekrar karıştırmaya başlıyoruz. İspir usulü denen bu yöntemle hamurdan baloncuklar gelene kadar elimizle hamuru yoğurmaya devam ediyoruz. Hamur lastik gibi bir kıvam alınca yoğurma teknesinin etrafını kazıyarak toparlayıp üzerini nemli bir havluyla kapatarak oda sıcaklığında 2 saat hamuru dinlenmeye bırakıyoruz. 2 saat sonra derin bir kızartma tavasında (teflon olmayacak) yağımızı kızartıyoruz. Kızgın yağın içine yarısına kadar yağ dolu bir su bardağına sokarak yapışmasını engellediğimiz yemek kaşığıyla kaşık kaşık parçalar koparıp atıyoruz. Attığımız her hamuru 10 saniye sonra çeviriyoruz. İkinci 10 saniye sonra tekrar çevirip her hamuru 30. saniyede yağdan alıyoruz. Kağıt havlu serilmiş kabın içine üst üste diziyoruz. Sıcak yenilmesi tavsiye edilen eflani logumunu çayla servis etmenizi ve pekmeze bandırarak yemenizi tavsiye ederiz.