



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKMA (ÇANKIRI)

2 yumurta
4 su bardağı su
1 yemek kaşığı maya
3 yemek kaşığı yoğurt
1 tutam tuz un
Şerbet için:
4 su bardağı şeker
4 su bardağı su

Orta boy derin bir kaba un konur, içine yumurta, tuz, yoğurt ve maya koyularak elle karıştırılır. Mayayı önceden kabın bir köşesinde ılık su ile biraz yumuşatabiliriz. Böylece maya una daha kolay karışabilir.

Daha sonra suyu da ekleyerek cıvık bir hamur elde edeceğiz.

Bu arada bir tencereye şeker ve suyumuzu koyarak şerbetimizi pişiriyoruz ve biraz ılımaya bırakıyoruz.

Hamurumuzu biraz beklettikten sonra bir kaseye su koyuyoruz, derin ve geniş bir tencerede yağımızı kızarana kadar ısıtıyoruz.

Bir yemek kaşığı yardımıyla, elimize aldığımız hamuru, elimizi yumruk yaparak üzerinden, ıslattığımız kaşıkla alıyoruz. Aldığımız bu hamuru yağın içine attığımızda top halini alacaktır.

Kızardıktan sonra bir tepsiye alıyoruz. Hamurumuzun hepsini bu şekilde yapıyoruz.

Ilıyan şerbetimizi lokmalarımızın üzerine döküyoruz.