



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKMA TATLISI (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

Hamur için:

2 su bardağı un

Yarım kibrit kutusu kadar maya

Tuz

Kızartma için sıvı yağ

Şerbet için:

3 su bardağı şeker

2,5 su bardağı su

1-2 damla limon suyu

Şerbeti için, su ile şeker bir damlası tırnak üstünde duracak kıvama gelinceye kadar kaynatılır. Limon suyu sıkılarak 3-5 dakika daha kaynatılıp ocaktan alınır ve soğutulur.

Un, maya, tuz, karıştırılıp, aldığı kadar ılık suyla cıvıkca bir hamur yoğrulur.

Hamur yarım saat dinlendirilir. Daha sonra sıvı yağ kızdırılır.

Hamur bir avuç içine alınarak sıkıştırılır. baş ve işaret parmakları arasından çıkarılarak kızgın yağa bırakılır.

Kızartılan hamurlar soğuk şerbete atılır.

Şerbeti içine alan lokmalar şerbetten alınır. Soğuk servis yapılır.

