



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKMA TATLISI

3 su bardağı un
2 küp şeker büyüklüğünde maya veya bir çorba kaşığı kuru maya (taze yaş maya kullanmak daha iyidir.)
1 kaşık erimiş tereyağı ya da margarin
Bir tutam tuz
Kızartmak için :
2 bardak sıvı yağ
Şurup için:
3 bardak şeker
3 bardak su
1 kaşık limon suyu

Şeker üç bardak su ile kaynatılır, limon suyu karıştırılır. On dakika kadar daha kaynatılır, ocaktan alınır.

Kullanılacak maya ılık suyla eritilir, içerisine bir kaşık toz şeker katılır.

Bir kapta un elenir, erimiş bir kaşık yağ, tuz ve maya katılır. Koyu bozadan daha koyu bir bulamaç yapılır, el ile çırpa çırpa ölü bir hale getirilir.

Üzeri örtülerek mayalanmaya bırakılır. Hamur göz göz oluncaya kadar bekletilir. İyice kabarıncaya tekrar bir müddet çırpılır, artık lokma dökmek için hamur hazır demektir.

Bir tencerede yağ kızdırılır TATLI MATİK içine hamuru koyup üstteki butuna hızlı bir şekilde basıp bırakarak fındık büyüklüğünde hamurun kızgın yağa düşmesi sağlanır.

Lokmalar güzelce kızdıktan sonra süzgeçle alınıp yağı süzülür. Önceden hazırlanmış soğutulmuş şuruba atılıp karıştırılır Birw? şurupta bekletildikten sonra çıkarılır. Böylece hamur bitinceye kadar devam edilir.

Soğuk veya sıcak servis yapabilirsiniz.



Fotoğraf "altın maske" tarafından gönderildi. 09.09.2020