LOKMA

Kullanılacak malzeme:
Hamuru için:
4 kahve fincanı un,
2+3/4 kahve fincan su,
1 çorba kaşığı tereyağı,
1 tatlı kaşığı maya,
1 kahve kaşığı tuz.
Kızartmak için:
1 su bardağı ayçiçek yağı.
Şurubu için:
1+3/4 su bardağı tozşeker,
1,5 bardak su,
1 tatlı kaşığı limon suyu.

Yapılışı:
Şurup için tencereye şeker, su ve limon suyu konur. Orta ateşte, şeker eriyinceye kadar karıştırılır ve kaynamaya bırakılır. Şurup koyulaşıncaya kadar kaynatılır, ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır. Başka bir tencereye, elenmiş 4 kahve fincanı un konur. Unun ortası havuz gibi açılır ve içine maya, eritilmiş 1 çorba kaşığı tereyağı, 1 kahve kaşığı tuz katılır. Azar azar su ilave edilerek önce maya iyice sulandırılır, sonra ilave edilen su una yedirilir. Böylece iyice karıştırılan un, yağ, maya ve tuz yumuşak kıvamlı bir hamur haline getirilir. Tencere soba yanı gibi sıcak bir yere konarak, 1 saat kadar dinlendirilerek hamurun kabarması sağlanır. Hamur daha erken kabarırsa, 1 saat beklenmesi gerekmez. Hamur hazır olunca, dar ve derin bir kapta 1 su bardağı sıvı yağ kızdırılır. Hamurdan bir parça avuca alınır, sıkılır. Başparmak ile işaret parmağı arasından fırlayan hamurdan, her defasında soğuk suyla ıslatılmış madenî kaşık ucuyla fındık büyüklüğünde parçalar alınır ve kızgın yağa atılır. Tavaya her defasında 7-8 taneden fazla lokma atılmamalıdır. Kızgın yağa atılan lokmalar kabarıp hafif pembeleşince kevgirle alınır. Bütün lokmalar bu şekilde pişirildikten sonra, ikinci defa yine 7-8 tanesi bir arada olarak kızgın yağa atılır. Bu defa iyice pembeleşinceye kadar, zaman zaman karıştırılarak pişirilir. tyice pembeleşen lokmalar, kevgirle yağdan alınır ve yağı süzüldükten sonra şurubun içine atılır. Lokmalar şurubu çektikten sonra tabaklara alınır ve servis yapılır.

ML® Sarımsaklı Lokma için tıklayın

Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 10.03.2021

© lezzetler.com tarif no:10693 • adı:Lokma • gönderen:Karakol • indirme tarihi:26.04.2024 - 10:56