



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

LOKMA

Malzeme :

Kızartmak için: 220 gr. rafine zeytinyağı (1 bardak)

200 gr. un (4 kahve fincanı)

200 gr. su (2 3/4 kahve fincanı)

20 gr. tereyağı (1 dolu çorba kaşığı)

30 gr. maya

1 kahve kaşığı tuz

Şurubu için:

420 gr. toz şeker (1 3/4 bardak)

375 gr. su (1+1/2 bardak)

1 tatlı kaşığı limonun suyu

Yapılışı:

Bir tencere içine ölçülere göre su, toz şekeri ve limon suyu konular ve ateş üzerine oturtulur. Karıştırılmak suretiyle seker eritilir ve şurup kıvamına gelinceye kadar 15 dakika kaynatılır, sonra ateşten indirilerek soğumaya bırakılır. Başka bir tencereye elenmiş un konularak ortası çukurlastırılır ve buraya maya, tuz ve azar azar su ilâve edilerek karıştırılmak suretiyle bulamaç haline getirilir. Tencerenin kapağı kapatılarak üstü kalın bezlerle örtülür ve hafif sıcak bir yere konular, (Ateş yanı radyatör üstü gibi) bir saat dinlendirilmek suretiyle kabarması sağlanır. Bir süre dolup hamur iyice kabarıncaya bir avuç alınarak sıkılır. Baş ve ikinci parmak arasından çıkan hamurdan ıslak kaşıkla fındık kadar kesilerek alınır. Bir kuşaneye rafine zeytinyağı konularak kızdırılır ve hamurdan avuçla sıkılarak kesilen 7 - 8 yuvarlak lokmalar kuşaneye atılarak kabarıp pembemsi oluncaya kadar kızartılır, sonra delikli kepe ile süzülüp alınarak bir tabağa konur. Hamurlar bitinceye kadar bu işlem tekrarlanır. Daha sonra tabaktaki bu lokmalar 3-4 seferde aynı tavaya atılarak yeniden kızartılır ve iyice pembelesince delikli kepe ile süzülüp alınarak soğuk şuruba atılır, 10 - 15 dakika şurupta bırakıldıktan sonra yine delikli kepe ile alınarak servis yapılır.

[ML® Yufka Lokması için tıklayın](#)



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 10.03.2021