



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKMA

Erhan Aydın

3 su bardağı un
2 su bardağı su
1 paket instant maya
1 tatlı kaşığı şeker
1 silme çay kaşığı tuz
Şerbeti için;
2 su bardağı şeker
1,5 su bardağı su
1 dilim limon

Öncelikle şerbetimizi hazırlıyoruz, limonu şekeri ve suyu tencereye alıp kaynatıyoruz. Kıvamlı bir şerbetimiz olacak, şerbeti soğumaya bırakıyoruz.

Tatlımız için hamuru hazırlıyoruz, gerekli malzemeleri bir kaba alıyoruz ve mikser yardımıyla karıştırıyoruz. Kek hamurundan daha kıvamlı bir hamur elde ediyoruz. 1 saat kadar mayalanması için dinlenmeye bırakıyoruz ve bekliyoruz. Mayasını bulan hamurumuzu kızartmak üzere bir tencereye yarısına kadar sıvı yağ ekliyoruz ve kızdırıyoruz. Hamurdan avucumuzun içine yumruk yapar gibi alıyoruz. Yağa batırılmış tatlı kaşığıyla yumruğumuzun üzerinde kalan parçayı alıyoruz ve kızgın yağa atıyoruz. Ara ara karıştırarak arkalı önlü kızartıyoruz. Kızaran hamuru şerbetin içine atıyoruz ve yine karıştırarak 2 dakika kadar bekletiyoruz ve servis tabağına alıyoruz. Hamur bitene kadar bu işleme devam ediyoruz. Eğer şerbetimizden kaldıysa üzerine döküp tatlıyı batırarak tüketebilirsiniz.

