



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKMA

4.5 su bardağı un
1 paket Pakmaya Instant Maya (10 gr)
1 paket Pakmaya Şekerli Vanillin
2 çorba kaşığı sıvıyağ
450 ml ılık su
Kızartmak için sıvıyağ

Unu hamur yoğurma kabına ekleyin. Mayayı ve vanilyayı ekleyip harmanlayın.

2 çorba kaşığı sıvı yağ ile ılık suyu azar azar ilave ederek mikser ile karıştırın.

Üzerini kapatın ve oda ısısında hamurun hacmi iki misli olana kadar 1 saat mayalandırmaya bırakın.

Hamur mayalanınca tekrar karıştırın.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp kızgın yağda keratin ve delikli bir süzgeç yardımıyla kağıt havlu üzerine aktarın.

Hamurun üzeri için pudra şekeri ile toz tarçını harmanlayın.

Lokmalar ılıkken bu karışımı serpin ve servis yapın.

