



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LOKMA

3 su bardağı un  
2 su bardağı su  
1 paket instant maya  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 çay kaşığı tuz  
Şerbeti için:  
2 su bardağı toz şeker  
1,5 su bardağı su  
1 dilim limon  
Kızartmak için:  
Bizim Yağ Ayçiçek

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. Bu sırada şerbetimizi hazırlıyoruz. Şekeri ve suyu tencereye alıp kaynatıyoruz. Kıvamlı bir şerbet elde ediyoruz. İçine limonu atıp soğumaya bırakıyoruz.

Mayasını bulan hamurumuzu alıyoruz. Bir tencereye yarısına kadar Bizim Yağ Ayçiçek ekliyoruz ve kızdırıyoruz. Hamurdan avucumuzun içine yumruk yapar gibi alıyoruz. Bizim Yağ Ayçiçekle 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. Sonrasında tatlımızı servis yapabiliriz.

Not: Lokmalarınızın hamur haline gelmemesi için şerbetinizin buz gibi soğuduğundan emin olun.