



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LOKMA TATLISI

<https://www.elele.com.tr>

2 kahve fincanı eritilmiş tereyağı  
3.5 su bardağı un  
2 çay kaşığı yaş maya  
4 kahve fincanı ılık su  
Kızartmak için ayçiçeği yağı  
Bir tutam tuz  
Şerbeti için:  
6 su bardağı şeker  
6 su bardağı su  
1 iri dilim limon

Şerbeti için su ve şekeri tencereye alıp şurup kıvamına gelene kadar kaynatın. Mayayı bir kahve fincanı ılık suda eritip 5 dakika bekletin. Unu hamur yoğurma kabına alıp eleyin. Bir tutam tuz ilave edip harmanlayın. Ortasını havuz gibi açıp oda ısısında yumuşatılmış tereyağı ve kalan ılık suyu ilave edin, yoğurun. Üzerini nemli bir bezle kapatıp en az 1 saat hamurun kabarması için dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Kızgın yağda kızartıp süzün ve her kızarttığınız lokmaları soğuk şerbete ekleyin. 15 dakika sonra süzerek alın. Servis yapın.

