



LOKMA

3 su bardağı un
3 su bardağı şeker
1 tatlı kaşığı yaş maya
2 çorba kaşığı margarin (erimiş)
1 çorba kaşığı limon suyu
2 su bardağı kızartma için zeytinyağı veya ayçiçek yağı
1 tutam tuz

- 1- Yaş maya, 1 tatlı kaşığı şeker, biraz su ile ezilir. Un, erimiş margarin, tuz konur. Yavaş yavaş su ilave edilerek ezilmiş yoğurttan daha koyu bir hamur yapılır.
- 2- Üzerine örtülüp ılık bir yerde iyice kabarıncaya kadar mayalandırılır.
- 3- Şeker 3 bardak su ile kaynatılır. Köpükleri alınıp limon suyu katılır. Koyu olmayan bir şurup yapılır.
- 4- Yağ bir tencerede kızdırılır. Hazırlanan hamur sol avuç ile sıkılıp yağlanmış kaşıkla fındıktan biraz büyük alınıp yağda atılır.
- 5- Lokmalar kızarıncaya delikli kepçe ile kağıt üzerine çıkarılır (Fazla yağı emmesi için).
- 6- Bekletmeden soğuk şuruba atılıp 1- 2 kere karıştırılır.

[ML@ Samsades için tıklayın](#)



Fotoğraf "gazo" tarafından gönderildi. 25.03.2018