



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKMA

- 4 su bardağı (400 g) un
- 1/2 yemek kaşığı (10 g) Pakmaya Aktif Kuru Hamur Mayası
- 1,5 su bardağı (250 ml) ılık süt
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı toz şeker (tepeleme)
- 1 çay bardağı (100 ml) ılık su
- 2 çay kaşığı tuz
- 3 su bardağı (525 g) toz şeker
- 3 su bardağı (600 ml) su
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 5 su bardağı (1 lt) sıvı yağ

Pakmaya Aktif Kuru Hamur Mayası'nı ılık süt, su ve şekerle birlikte eritin ve 15 dakika bekletin. Unu karıştırma kabına eleyin, ortasını havuz gibi açın. Mayalı sıvıyı ilave edin. Pütürsüz boza kıvamında yumuşak bir hamur elde edene dek karıştırın.

Hamurun üzerini bir bezle örtüp, ılık ortamda mayalanıp, 2 misli kabarması için 30 dakika bekletin.

Şerbet için şeker ile suyu sos tenceresine alın. Birkaç taşım kaynatıp limon suyunu ilave edin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Sıvı yağa batırılmış tatlı kaşığı ile hamurdan küçük parçalar koparıp kızgın yağda pembeleşene dek kızartın.

Kızartmış olduğunuz lokmaları soğuk şurubun içine atıp birkaç dakika sonra servis tabağına aktarın. Bu işlemi hamur bitene dek aynı şekilde uygulayın. Sıcak veya ılık servis yapın.

