



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKMA TATLISI

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

Yarım çorba kaşığı kuru maya
2 su bardağı ılık su
1,5 tatlı kaşığı tozşeker
4 su bardağı un
2 çay kaşığı tuz
1 adet yumurta
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Şerbeti için:
4 su bardağı tozşeker
4 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Öncelikle şerbet için toz şeker ve suyu bir tencereye alın. Kaynamaya başlayınca limon suyunu ilave edin ve 1-2 taşım daha kaynatıp, ocağın altını kapatın. Şerbeti soğuması için bir kenara alın. Hamur için, kuru mayayı yarım su bardağı ılık suyun içinde toz şekerle birlikte eritin. 10 dakika mayalanmaya bırakın. Unu derin bir kaba alın ve ortasını havuz şeklinde açın. Mayalanmış suyu, tuzu, yumurtayı ve kalan bir buçuk su bardağı ılık suyu ekleyip, pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hazırladığınız hamurun üzerini nemli bir bezle örtün ve mayalanması için yarım saat dinlendirin. Dinlenmiş hamurdan çay kaşığı yardımıyla parçalar koparıp, kızdırılmış sıvı yağa atın ve hafif pembeleşene kadar kızartın. Kızaran lokmaları soğuk şerbetin içine alın ve şerbeti çekmesi için 1-2 dakika bekletin. Bir kevgir yardımıyla servis tabağına çıkarın.

