



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

LOKMA

Hamur için:

3 su bardağı un

1.5 su bardağı ılık su

1.5 tatlı kaşığı kuru maya

1.5 tatlı kaşığı toz şeker

½ çay kaşığı tuz

Şerbeti için:

4 su bardağı şeker

3 su bardağı su

Dilim limon

Lokma tatlısının şerbetini hazırlayın. Şeker ve suyu kaynatın. Kaynamaya başlayan şerbete dilim limon atın. Kaynayan şerbeti soğumaya alın.

Lokma hamuru için mayayı aktifleştirin. Ilık su, şeker ve mayayı karıştırın ve sıcak bir yerde mayalanmaya bırakın.

Geniş bir kaba un, tuz ve aktifleşmiş mayayı alın ve güzelce yoğurun.

Hamuru yarım saat kadar dinlenmeye alın.

Hamurunuzdan yağlanmış yemek kaşığı yardımıyla bezeler koparın ve kızgın yağa atın.

Yağda pişen lokma hamurlarını soğuk şerbete atın.

Şerbetin içerisinde biraz bekleyen hamurları sunum tabağına alın.

