



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKMA

Hamuru için:

2 su bardağı ılık su

3,5 su bardağı un

1 paket kuru maya

1 yemek kaşığı şeker

Şerbeti için;

2 su bardağı toz şeker

1,5 su bardağı su

3-4 damla limon

Kızartmak için;

2,5 su bardağı ayçiçek yağı

Derin bir karıştırma kabının içerisine unu alın.

Havuz yaptığınız unun ortasına maya, şeker ve ılık suyu ekleyip yoğurun.

Cıvık bir hamur elde etmeniz gerekiyor.

Yoğurma işlemi bittikten sonra hamurun üzerini kapatın.

1 saat boyunca hamurun mayalanması için bekleyin.

Hamur mayalanırken; siz şerbeti hazırlayabilirsiniz.

Su ve şekeri tencereye alıp, ocağın altını açın.

Şeker eriyince tencereye limon suyunu ilave edin.

Şerbet bir, iki taşım kaynadıktan sonra ocağın altını kapatın.

Yağı derin bir kızartma tenceresine alın. İyice ısınmasını bekleyin.

Sıkma torbasına hamuru doldurun.

Mutfak makasını yağlayın.

Sıkma torbasından akan hamuru keserek tencereye atın.

Bu işlemi iki adet yağlı kaşık kullanarak da yapabilirsiniz.

Kızaran lokmaları kevgir yardımıyla yağdan çıkarın.

Sıcak lokmaları soğuk şerbete atın.

10-15 saniye sonra lokmaları şerbetten alıp servis edebilirsiniz.

