



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKMA TATLISI

3 su bardağı un
1 çay bardağı ılık su
20 gr yaş maya
1 yemek kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
Alabildiği kadar su
Şerbet için:
3 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
Yarım limonun suyu
Kızartmak için
Ayçiçeği yağı
Üzeri için:
Tarçın

Şeker, su ve limon suyunu tencereye alıp kaynatın. Kısık ateşte 20 dakika daha kaynatın. Soğumaya bırakın. Şeker ve ılık su ile mayayı geniş bir kasede eriyinceye kadar karıştırın. Un ve vanilya ekleyip karıştırın. Azar azar su ekleyip yapışkan bir hamur hazırlayın. Üzerini streç film ile örterek 1 saat mayalanmaya bırakın. Hamuru elinize alıp sıkarak, ıslatılmış çay kaşığı ile lokmaları kızgın yağın içerisine atın. Altın rengi oluncaya kadar kızartın. Kevgir ile yağdan çıkarıp soğumuş şerbetin içine atın. Servis tabağına alın, üzerine tarçın serpiştirip servis yapın.

