



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKMA

3,5 su bardağı un
2 su bardağı ılık su
1 paket kuru maya
1 yemek kaşığı toz şeker
Kızartmak için:
2,5 su bardağı ayçiçek yağı
Şerbeti için:
2 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı su
3-4 damla limon suyu

3,5 su bardağı unu geniş bir kabın içine alın ve ortasını havuz şeklinde açın. 1 paket kuru maya, 1 yemek kaşığı toz şeker ilave edin. 2 su bardağı ılık suyu ilave ederek yoğurmaya başlayın. Ele yapışan ve cıvık bir hamur elde edin. Hamurunuzun üzerini kapatın, oda sıcaklığında 1 saat mayalandırın. Hamur mayalanırken şerbetini hazırlayın. Tencerenin içerisine 2 su bardağı toz şeker ve 1,5 su bardağı suyu aktarın. Şeker eriyince limon suyunu ilave edin. Hafif kaynayınca ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Mayalanan hamuru sıkma torbasına aktarın. Yağlanmış mutfak makası yardımıyla hamurunuzdan küçük toplar kesin. Kızgın yağın içerisinde kızartın. Kızan lokmaları kevgir yardımıyla alın ve soğuk şerbetin içerisine atın. 10 saniye kadar şerbetin içerisinde tutun.

