



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKMA TATLISI

2 su bardağı un
1 su bardağı ılık su
2 tatlı kaşığı kuru maya
2 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
Kızartmak için:
2,5 su bardağı ayçiçek yağı
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su

Tatlının şerbeti için; toz şeker ve suyu derin bir tencerede koyu bir kıvam alana kadar kaynatın. Limon suyunu da ekleyip, 2 dakika daha kaynattıktan sonra soğuması için bir kenarda bekletin.
Tatlının bir lokmalık hamurlarını hazırlamak için; unu karıştırma kabına alın. Orta kısmını açın. Kuru maya ve toz şeker orta kısmına aktarın. Kenarlarda kalan unun üzerine tuzu serpiştirin.
Maya ve toz şeker, ılık su ile yumuşatın. Hamuru, orta kısımdan kenar kısımlara doğru karıştırarak yoğurmaya başlayın.
Kıvam alan hamuru ayrı bir kaba alın. Hamuru daha sonra dinlendirin.
Ayçiçek yağın derin bir tavada kızdırın. Bir kaşık yardımıyla aldığınız hamur parçalarını kızgın yağa bırakın. Lokma hamurunu renk alana kadar kızartın. Pişen lokmaları bekletmeden, soğumuş şerbetin bulunduğu tencereye aktarın. 5 dakika beklettikten sonra lokma tatlısı servise hazır.

