



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LOKMA TATLISI

2 su bardağı un  
5.5 g kuru maya  
Yarım çay bardağı ılık su  
1 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 yumurta  
Bir tutam tuz  
Kızartmak için:  
Ayçiçek yağı  
Şerbeti için:  
2 su bardağı su  
2.5 su bardağı toz şeker  
1 tatlı kaşığı limon suyu  
Üzeri için:  
Tarçın

Şerbeti için; su ve şekeri geniş bir tencerede şeker tamamen eriyinceye kadar kaynatın. Limon suyunu ilave edip bir taşım daha kaynatın ve ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Hamuru için; mayayı geniş bir karıştırma kabına alın. Toz şeker ve ılık suyu ilave edip mayayı eritin. Unu ayrı bir karıştırma kabına eleyin.

Bir tutam kadar tuz ilave edip ortasını havuz gibi açın. Mayayı unlu karışıma ilave edip 10 dakika kadar oda sıcaklığında bekletin.

Yumurta ve suyu ekleyip kulak memesi kıvamında bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Kabın üzerini nemli bir bezle örtüp yarım saat dinlendirin.

Dinlenen hamuru sıkma torbasına doldurun. Kızgın yağa ceviz büyüklüğünde parçalar sıkın.

Sıcak lokmaları soğuk şerbete atın. Lokmalar şerbeti iyice çektikten sonra üzerine tarçın serpiştirin.

Dilerseniz, lokmaları çikolata sosu ile doldurarak servis edebilirsiniz.

