



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKMA TATLISI

<https://www.hurriyet.com.tr>

2 su bardağı ılık su
1 küçük kuru maya
1 yemek kaşığı dolusu toz şeker
1 çimdik tuz
2,5 su bardağı beyaz un
Şerbeti için:
2,5 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
5-6 damla limon suyu
Kızartmak için:
1,5 su bardağı zeytinyağı

Önce şerbeti hazırlıyoruz. Tencereye şekeri, suyu koyup karıştırarak pişiriyoruz. Hafif yoğunlaşmaya başlayınca limon suyunu sıkıp ocağın altını kapatıyoruz. Soğumaya bırakıyoruz. Kuru maya, şeker bir kaseye koyun. üzerine ılık suyu koyun, un ekleyin bir çimdik tuzla karıştırıyoruz. Üstünü kapatıp mayalamaya bırakıyoruz.30 dakika bekledikten sonra mayalanmış olacak hamur. Tavaya yağı koyup kızdırıyoruz. Hamurdan avcumuzun içine alıp sıkıyoruz çıkan hamuru tatlı kaşığıyla kopartıp kızgın yağa atıyoruz. Pembeleşen lokmaları çıkarıyoruz. Soğuk şerbete koyuyoruz. Şerbeti çeken tatlıları servis tabağına koyup servise hazır hale getiriyoruz.

