



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## LOKMA

10 kişilik malzemeler  
25 gr. yaş maya  
500 gr. un (4 su bardağı)  
15 gr. toz şeker (1 çorba kaşığı)  
1 kahve fincanı zeytinyağı  
Kızartma yağı  
Şurubu için  
1 kg. tozşeker (4 su bardağı),  
750 ml. su (3 su bardağı)

### Yapılışı

Şurubu hazırlamak için bir tencerede şeker, su ve limon suyunu birlikte bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp 4 - 5 dk. daha kaynattıktan sonra soğumaya bırakın.

Mayayı biraz ılık su ile eritin, unu, mayayı, şekerini ve zeytinyağını bir kaba koyun. İçine azar azar ılık suyu ekleyip yoğurarak ekme hamurundan biraz daha ince bir hamur hazırlayın. Hamuru ılık bir yerde kabarmaya bırakın, kabarıncaya karıştırıp, tekrar dinlendirin.

Tencerede ayçiçek yağın kızdırın. Yağ kızınca, tenceredeki yağa batırılmış bir tatlı kaşığı ile lokma hamurundan bir parça alın. Kızgın yağı atın.

Kızaran lokmaları bir kevgir ile yağdan çıkarıp, soğuk şurubun içine atın. Şurupta 2 dk. bekleterek tabağa aktarıp servis yapın.

[ML® Erikli Lokma için tıklayın](#)