



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKMA

1 su bardağı su
1 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı un
Kızartmak için sıvı yağ
Şerbet için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1 dilim limon

Öncelikle şerbeti hazırlayın. Bunun için bir tencereye su ve şekeri koyun, orta ateşte kaynatın. Şeker eriyince içine limon dilimini ekleyin ve 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Soğumaya bırakın.

Bir tencereye su, süt, sıvı yağ, toz şeker ve tuzu koyun. Karışım kaynamaya başlayınca unu ekleyin. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak hamurun topaklanmasını önleyin. Hamur göz göz olup tencerenin dibine yapıştığında ocaktan alın.

Hamurunuzu biraz dinlendirin, ardından biraz ılındığında üzerine bir yumurta kırarak iyice yoğurun.

Yoğurduğunuz hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alarak yuvarlayın ve ortasına hafifçe bastırarak şekil verin.

Kızgın yağda altın sarısı renk alana kadar kızartın. Kağıt havlu serilmiş bir tabağa alarak fazla yağın süzün.

Kızaran lokmaları ılık şerbete atın, hemen emmesini beklemeyin, biraz bekletin. Ardından servis yapabilirsiniz.

