



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

LOKMA

4 su bardağı un
1 adet yumurta
1-1,5 su bardağı ılık su
Yeteri kadar maya
1 Çay kaşığı tuz
Kızartmak için :
Ayçiçek yağı
Şurup için :
3 su bardağı şeker
2 su bardağı su limon suyu

Unu eleyin, ortasını havuz gibi açın. Maya, yumurta, ılık su ve tuz koyarak karıştırın. Boza kıvamında akıcı bir hamur hazırlayın. Hamuru sıcak ortamda ağzı kapalı olarak 20 dakika mayalanması için bekletin. Yeterince mayalandıktan sonra hamur avuç içinde sıkılarak yağa batırılmış çay kaşığı yardımıyla (çay kaşığı ile yapmakta zorlanırsanız, lokma makinesi kullanın) bilye büyüklüğünde parçalar alınıp yağda kızartılır. (Önceden su, şeker ve limon karışımında bir taşım kaynatılarak hazırlanan şurup ılımı için bekletilir. Sonra kullanılır.) Yağdan aldığımız kızarmış hamur ılıtılmış şurubun içerisine atılır ve çok az bekletildikten (şekeri çekinceye kadar) sonra çıkartılır.