



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LOKMA

Hamur Malzeme

500 gr. un

100 gr. tereyağı

20 gr. toz pak mayası,

3 yumurta.

Şurup Malzeme:

750 gr. şeker,

1/2 limon

3 su bardağı su.

1- 500 gr. unu hamur tahtasına eleyiniz.

2- Ortasını açıp içine pak maya koyup ılık süt veya su ile ezip üre yapınız.

3- Unun üzeri çatlayınca üzerine 100 gr.erimiş tereyağını koyup yine elle çarpıp yağı yediriniz. (Yağı koyunca fazla çarpmayınız. Yağ acır).

4- Hamurun üzerini örtüp ılık bir yerde mayalandırmağa bırakınız.

5- Hamur kabarıncaya hamuru avuç arasına alıp sıkınız.

6- Avucunuzun üzerindeki hamuru ıslak kaşıkla alıp kızdırılmış zeytinyağına atınız.

7- Sertleşinceye kadar dokunmadan sonra kevgirle karıştırarak pembe renkte kızartınız.

8- Sıcakken soğuk şuruba atınız.

9- Şurupta dibe çökenleri kevgire alıp servis tabağına koyunuz.

10- Üzerini yeşil fıstıkla süsleyip servis yapınız.

Şurubun Yapılışı:

1- Şekeri temiz bir tencereye koyunuz.

2- Üzerini 4 parmak geçecek kadar su koyup kaynatınız.

3- Kaynayınca 1/2 limon sıkıp kabuğu ile içine atınız.

4- Şekerin kıvamı gelince ateşten alınız.

[ML® Gözleme Lokması için tıklayın](#)

---