



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LOKMA

4 su bardağı un  
Bir kibrit kutusu kadar yaş maya  
2-3 tane sakızı  
1 tatlı kaşığı şeker  
1/2 çay kaşığı tuz  
Şurubu için:  
4 su bardağı şeker  
3,5 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı limon suyu.  
Kızartmak için:  
2 su bardağı sıvıyağ

Şekere 3,5 su bardağı su ilave edip kaynatınız. Orta kıvamda şurup hazırlayıp, limon sıkınız. Tuzu ve mayayı 1/2 su bardağı ılık su içerisinde ıslatınız. Unu bir tencereye eleyiniz. Tane sakızını şekerle birlikte havanda dövünüz. Sakızı, mayayı ve 1 su bardağı ılık suyu una ilave ederek yoğurunuz. Ilık bir yerde ağzı kapalı olarak hacminin iki misli oluncaya kadar mayalandırınız. Tekrar yoğurup hacminin 2 misli oluncaya kadar birkere daha mayalandırınız./ Sol elinizle hamuru kavrayınız. Avucunuzu sıkıp parmaklarınızın arasından yarım ceviz büyüklüğünde hamur çıkartınız. Yağa batırılmış tatlı kaşığı ile alıp, kızdırılmış yağa tavanın 2/3 si doluncaya kadar atınız. Tavayı hafif sallıyarak hamurun kabarıp pembe renkte kızarmasını sağlayınız. Kızaranları soğuk şuruba atınız. Şurubu çekenleri servis tabağına alınız. Hamur bitinceye kadar tavayı boş bırakmadan bu işleme devam ediniz.

[ML@ Gürcü Tatlısı için tıklayın](#)