



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKMA TATLISI

1.5 su bardağı un
2 kahve fincanı ılık su
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 çay kaşığı pudra şekeri
1 kahve kaşığı tuz
1 yumurta
Kızartmak için:
5 su bardağı sıvıyağ
Şurup için:
4 su bardağı tozşeker
4 su bardağı su
1 limon suyu

Şurubu hazırlamak için; tozşeker ve suyu tencerede kaynatın. Koyulaşınca limon suyunu ekleyip ateşten alın ve soğumaya bırakın.

1 kahve fincanı ılık suda maya ve pudra şekerini eritin. 2 kahve fincanı unu mayalı karışıma ilave edip üzerini kapatın ve mayalanması için 20 dakika bekletin.

Mutfak tezgahı üzerine kalan unu eleyip ortasını havuz gibi açın. Mayalı karışım, kalan su, tuz ve yumurtayı ilave edip karıştırarak hamuru hazırlayın. Hamur elinize yapışmayacak hale gelinceye kadar yoğurmaya devam edin. Hamuru büyük bir tencereye alıp kapağını kapatın ve 30 dakika mayalandırın.

Geniş ve derin bir tencerede sıvıyağı kızdırın. Mayalanmış hamurdan sol avucunuzla alabildiğiniz kadar hamuru alıp avucunuzu kapatın. Yumruğunuz sıkılmış ve eliniz hafif yan vaziyette olmalı.

Üst parmaklarınızı gevşek tutarak alt parmaklarınızla hamuru hafifçe sıkın. Üstten hamur çıkarken yağa batırılmış bir çay kaşığının burnu ile küçük bir lokma hamur alıp yağın içine atın. Kızaran lokmaları yağdan alıp soğuk şuruba atın. Şurubu çekince servis tabağına alıp servis yapın.

[ML® Balbaba için tıklayın](#)

[ML® Balbaba \(görsel\)](#)