



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKMA

1 Paket - 42 gr. maya
Un 4.5 su bardağı - 500 gr.
Su 2 su bardağı - 400 gr.
Yumurta 1 adet
Tuz 1 tatlı kaşığı - 8 gr.
Tozşeker 2 tatlı kaşığı - 10 gr.
Kızartmak için sıvı yağ 1000 gr.
Şerbeti için:
Toz şeker 3 su bardağından biraz fazla - 500 gr.
Su 3 su bardağı - 600 gr.
Limon suyu

Maya su ile çözdürülür. Bütün hamur malzemeleri eklenerek boza kıvamında çok yumuşak bir hamur yapılır. 30 dk. sıcak bir yerde bekletildikten sonra sıvı yağa batırılmış bir çay kaşığı ile bilye büyüklüğünde parça kopartılarak kızdırılmış sıvı yağa atılır pembeleşene kadar kızartılır. Kızaran lokmalar daha önce hazırlanmış, soğutulmuş şuruba atılır. Birkaç dk. sonra şurupdan çıkartılarak servis tabağına alınır.
Şurup: Şeker su ile hafif ateşte kaynatılır. Limon suyu eklenir ve koyulaşana kadar kaynatılır.