



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKMA TATLISI

Malzemeler

2.5 bardak şeker
3.5 bardak su
1 yemek kaşığı maya
1 adet yumurta
1 çay bardağı sıvıyağ
1 fiske tuz.

Yapılışı

2.5 su bardağı şeker ile 3.5 bardak su kaynatılarak bir şurup yapılır. İnmesine yakın limon suyu ilave edilerek ateşten alınır. Diğer yanda un bir kaba elenir. Maya 1 kaşık şeker suda eritilip unun ortasına dökülür. Üzeri tekrar un ile kapatılarak kabarması beklenir. Mayalanma işlemi başlayınca tekrar ortası açılır, içine yumurta, tuz ve yarım bardak su katılarak yumuşak bir hamur yapılır. Elde çırparak ele yapışmayacak hale gelinceye kadar yoğrulur. 15 dakika kadar tekrar mayalandırılır. Sonra hamur avuca alınarak kaşık ile parçalar kopartılıp kızgın yağda kızartılır. Kevgir ile yağdan çıkartılıp şuruba atılır.
