



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKMA TATLISI

MALZEME:

3 su bardağı un
3 su bardağı su
50 gram maya
1 çorba kaşığı pudra şekeri
60 gram tereyağı
1/2 tatlı kaşığı tuz
Şurubu için:
1 kg. toz şeker
850 gram su
1/4 adet limonun suyu
Kızartmak için:
Sıvıyağ.

YAPILIŞI:

Şurubumuzu hazırlayıp, soğumaya bırakalım.

Unu eleyip, ortasını havuz gibi açalım. Mayayı, tuzu ve tozşekeri koyup, karıştıralım.

Suyun 1 su bardağını ılıştırıp, unun ortasına döküp karıştırarak, bulamaç haline getirelim.

Üzerini un ile kapatıp,unun üzeri çatlayıp da üre oluncaya kadar bekletelim.

Geri kalan suyu ve erittiğimiz yağı yavaş yavaş ilave ederek, hamurumuzu iyice yoğuralım.

En az 1 saat sıcak bir ortamda mayalandıralım (Soba, kalorifer yanı gibi.)

Mayalanmış hamurdan avucumuza bir parça alıp, avucumuzu yavaşça sıkarak, baş ve işaret parmaklarımızın arasından fındık büyüklüğünde bir parça oluşturalım. Yağladığımız tatlı kaşığı ile alıp, kızgın sıvıyağda altın sarısı rengini alıncaya kadar pişirip, soğuk şerbete atalım.

Şurubunu çekince servis tabağına koyup, servis yapalım.