



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKMA

Emine Beder

1,5 su bardağı su
3,5 su bardağı un
1/2 kibrit kutusu kadar yaş maya
1 çorba kaşığı şeker
1/2 çay bardağı sıvıyağ
Şerbeti için;
3,5 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Ilık şekerli suyun içine mayayı ekleyip kabarmasını sağlayalım. Hamur yoğuracağımız kaba mayalı sıvıyı, sıvı yağı ekleyip karıştıralım. Unu ekleyip özlü ve cıvık bir hamur yoğuralım. Hamu kabının ağzını örterek ılık bir ortamda hamur, 1 misli kabarana dek mayalandıralım. Mayalanan hamuru tekrar yoğuralım. Bir elimizi yağlayalım ve yağlı elimize biraz hamur alıp avucumuzd sıkalım. Başparmağımız ve işaret parmağımızın birleştiği açıklıktan çıkan hamur parçasını yağlanmış bir tatlı kaşığı yardımı ile alıp kızdırılmış sıvı yağa bırakalım. (Hamuru bu şekilde almak zor geliyorsa yağlanmış tatlı kaşığı yardımı ile hamurdan, bilye iriliğinde parçalar koparın.) Lokmalar arkalı önlü kızartarak kâğıt mutfak havlusu üzerinde 5 dk. bekletelim. Delikli kepe ile alıp önceden hazırlayıp soğuttuğumuz şerbetin içine bırakalım. Tatlıları, şerbetini emince servis tabağına alalım, şerbeti için, şekerini, suyu, limon suyunu 5 dk. kaynatıp ateşten alarak iyice soğutalım.