



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKMA TATLISI

Ergun Köknar

4 su bardağı un
10 gr. maya
3 çay bardağı zeytinyağı
100 gr. tereyağı
3 su bardağı toz şekeri
1/2 limon suyu
Yeterince tuz

Unu eleyiniz. Ortasında açıp, mayayı koyunuz. Ilık su dökerek karıştırınız. Boza kıvamında bir hamur yapınız. Tereyağını eritip hamura karıştırarak yediriniz. Üstünü örtüp ılık bir yerde mayalandırınız. Hamur kabarcık bir iki karıştırıp, avuç arasında sıkınız. Kızdırılmış zeytinyağına, avucunuzdan pırtlayan hamuru bir kaşıkla alıp atınız. Hamurun kaşığa yapışmaması için her seferinde kaşığı suya batırın Lokma yeterince sertleşince, lokmayı kızartma yağından çıkarıp, sıcakken soğuk şerbete atınız. Şurubun içinde dibe çökenleri, delikli kepçeyle alıp, servis tabağına koyunuz Üzerini çekilmiş veya dövülmüş yeşil fıstıkla süsleyip, ikram ediniz.