



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKMA

Ümit Usta

200 gram un
200 gram su
20 gram tereyağı
8 gram (1 çorba kaşığı) kuru maya
1 kahve kaşığı tuz
Kızartmak için sıvıyağ
750 gram toz şeker
Yarım litre (500 gram) su
1/4 limon

İlk önce şurubu hazırlayalım; 1,5 kilo toz şeker ve 1,5 litre suyu ocağa koyup kaynatalım.

Şurup birazcık kıvama gelince çeyrek limonun suyunu şuruba ilave edip bir taşım daha kaynattıktan sonra ocaktan indirip soğutalım.

Mayayı yarım çay bardağı sıcak su ile ezelim.

Başka bir kaptan un, tuz, su ve eritip soğuttuğumuz tereyağını bir kere karıştırıp yarım saat dinlendirelim.

Sıvıyağı derince bir kabın içinde kızdırdıktan sonra hamurdan yağlanmış bir tatlı kaşığı ile yuvarlak parçalara alıp sıvıyağda nar gibi kızartalım.

Tavadan çıkartır çıkartmaz soğuk şuruba atıp lokmaların şurubu emmesini bekleyelim.

Lokmalar şurubu emince servis tabağına çıkartıp ılık veya soğuk olarak servis yapalım.