



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKMA

Türk Kadınının Tatlı Kitabı

Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

300 g Un (6 fincan)
1 bardak ılık Su
1 tutam Tuz
40 g Maya
1 fincan Su
40 g Sana (2 çorba kaşığı)
300 g Çiçek yağı
550 g Şeker (2.1/5 bardak)
550 g Su (2.1/5 bardak)
1 tatlı kaşığı Limon suyu

Orta büyüklükte bir tencereye 100 g un (2 fincan) koyarak bu unun ortasını çukurlaştırdıktan sonra bu çukura, bir fincan suyun içerisinde iyice ezilmiş 40 g maya ile 1 bardak ılık suyun üçte birini yavaş yavaş ilâve etmek ve bir taraftan da karıştırmak suretiyle bir hamur yapınız ve bu hamuru sıcakca bir yerde yarım saat kadar dinlendirmeye bırakınız.

Hamur dinlenmekte iken, içinde 550 g şeker (2.1/5 bardak), 550 g su (2.1/5 bardak) ve bir tatlı kaşığı limon suyu bulunan bir tencereyi orta ısıdaki ateşe oturarak, bir taraftan karıştırmak suretiyle şekeri eritin ve sonra da bir çeyrek saat kadar kaynatarak az yoğun bir şurup yapınız. Müteakiben ilerde kullanmak üzere soğumaya bırakınız.

Hamur yarım saat kadar dinlendikten sonra, buna geri kalan 200 g un (4 fincan) ile üçte iki bardak ılık su, bir tutam tuz ve 40 g Sana (2 çorba kaşığı) koyarak, bir taraftan da karıştırmak suretiyle hepsini birbirleriyle hâlediniz ve sıcakca bir yerde tekrar bir saat kadar dinlendiriniz.

Hamur ikinci defa dinlendirilip de arzu edilen duruma gelince bundan ıslak kaşıkla irice bilya büyüklüğünde parçalar kopartınız ve bunları kızgın yağda az pembemsi bir hâl alıncaya kadar kızartınız.

Bunu müteakip kızartmış olduğunuz hamurları ikinci defa kızgın yağa atarak bu sefer de koyu pembe bir duruma gelinceye kadar tekrar kızartınız.

Hamurların kızartılmaları sona erince bunları, hazırlayarak bir tarafa bırakmış olduğunuz soğuk şuruba atınız ve soğuyunca servis yapınız.