



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKMA

1/4 paket yaş maya
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Bir tutam tuz
Kızartmak için sıvı yağ
1,5 su bardağı su
1,5 su bardağı şeker
1 yemek kaşığı limon suyu
1 su bardağı ılık su
Yaklaşık 2 su bardağı un

Suyla şekeri kaynatalım. 7-8 dakika kadar kısık ateşte kaynatıp kıvamını bulunca limon suyunu ilave edelim. Ateşten alalım. Soğumaya bırakalım. Mayayı parmak yakmayacak kadar ılık suyun içinde 10 dakika bekletelim. Geniş bir yoğurma kabına 1,5 su bardağı un, bir tutam tuz, zeytinyağı koyalım. Mayalı suyun yansını ilave edelim. Parmak uçlarımızla yoğurmaya başlayalım. Azar azar un ve mayalı su ilave ederek bulamaç haline getirelim. Elimize yapışmaz hale gelene kadar, yaklaşık 7-8 dakika daha yoğuralım. Hamurun üzerini bir bezle örtelim. Sıcak bir yerde 30-40 dakika kadar mayalanmaya bırakalım. Derin bir tencerede yağı ısıtalım. Hamuru tekrar yoğuralım. Sol elimizle avucumuzun içine hamur alıp baş parmağımızla işaret parmağımız arasından minik toplar çıkaralım. Yağa batırılmış kaşıkla bu hamuru hızlıca alıp kızgın yağa atalım. Yağın içinde rahatça pişebilecek kadar hamur topunu hızlı hızlı yağa atalım. Hamurlar kabarıp sertleşince kevgirle çevirerek altın sarısı renk alana kadar kızartalım. Hemen kevgirle yağdan çıkarıp soğumuş olan şerbete atalım. Kalan hamuru da aynı şekilde kızartalım. Şerbete yeni lokma koymadan önce eskilerin tamamını bir servis tabağına alalım. Fazla bekletmeden servis yapalım.