



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKMA TATLISI

2 su bardağı un
1 bardak su
1 çorba kaşığı kuru maya
1 adet yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tutam tuz
Şerbeti için:
2,5 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
çeyrek limon suyu

Öncelikle şerbeti hazırlayın. Şerbete ayırdığınız suyu ateşe koyup şekeri ekleyin ve kaynatın. Kaynayınca üzerine limon suyunu dökün, bir taşım daha kaynatıp ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Ununuzu elekten geçirdikten sonra geniş tabanlı bir kaba alın. Bir bardak ılık suda iç malzemesine ayırdığınız şekeri eritin, üzerine kuru mayanızı ekleyip karıştırın. Un dolu kabınızın ortasını açın, mayalı ve şekerli suyu buraya dökün. Tuz ve yumurtayı da ekleyin. Karışımı yumuşak, akışkan bir hamur haline gelinceye kadar yoğurun. Bu kıvama getirdiğiniz hamuru, üzerine temiz bir mutfak bezi örterek mayalanmaya bırakın. Hamurunuzun tam mayalanması için sıcak bir ortamda, yaklaşık 20 dakika kapalı halde beklemesi gerekir. Mayalanmanın tamamlandığı hamurun kabarmasından anlaşılır. Artık kızartma aşamasına geçebilirsiniz. Kızartma için oldukça derin bir kap seçin ve içine bolca sıvı yağ doldurarak ateşte kızdırın. Mayalanan hamurunuzdan küçük parçalar kopararak yağda kızartın. Lokmalar kızarır kızarmaz yağdan alıp soğuk şerbetin içine koyun. Lokmaların şerbeti içlerine almaları için kısa bir süre beklemeniz yeterli olacaktır.