



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKMA TATLISI

Fatma Dönmez

Hamuru için:

3 su bardağı un

1 tatlı kaşığı instant maya

1 çorba kaşığı toz şeker

Çay kaşığının ucuyla tuz

Aldığı kadar su

Şerbeti için:

4 su bardağı şeker

2 su bardağı su

Yarım Limon

Kızartmak için:

Sıvıyağ

Su ve tozşekerini kaynadıktan sonra on beş dakika daha kısık kaynatın. Son bir iki dakikada limon suyunu katıp, kaynama süresi dolunca ocaktan alın. Şerbeti soğumaya bırakın.

Hamuru Hazırlamak için; Unu hamur kabına eleyin. Unun ortasını havuz gibi açarak mayalı ılık suyu şekerle birlikte ezerek ortadan başlayarak unla karıştırın. Tuzu ekleyin. İyice yoğurun ve bazlama hamurundan daha cıvık bir hamur yapın. Hamuru ılık bir yere koyup on beş yirmi dakika mayalanmasını sağlayın. Mayalanan hamuru bir kez daha yoğurun.

Hamurun Kızartılması; Derin bir tencerede sıvıyağı kızdırın. Bir kaseye biraz sıvıyağ koyun. Soğuk yağ batırılmış bir çay kaşığı yardımıyla hamurdan parçalar kopararak kızgın yağa bırakın. Hızlı hareket ederek hamuru kızgın yağa atıp, delikli bir kepçe ile sürekli çevirtilerek kızartın. Kızaran hamuru yağını iyive süzdürmeye gayret ederek kepçe ile yağdan alıp hemen soğumuş şerbetin içine atın.

Bütün malzeme bitene kadar bu işlemi tekrarlayın, bu arada lokmaları şerbette beş altı dakika bekletip alın. İşlem bittikten sonra soğumaya bırakın. Lezzet mükemmel oluyor. Hele çıtır çıtır hamurun içinden ağızınıza fırlayan şerbet gibisi yok.