



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LOKMA TATLISI

Ankara Büyükşehir Belediyesi  
Belmek Yemek Kitabı

2,5 su bardağı un  
1.5 su bardağı su  
1/2 paket maya  
1 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı şeker  
1 çimdik tuz  
2 su bardağı sıvı yağ  
tarçın (tatlıların üzerine dökme için)  
Şerbet Malzemesi:  
3 su bardağı şeker  
3 su bardağı su  
5-10 damla limon suyu

Şeker ve su, bir tencereye konur. Şeker eriyinceye kadar karıştırılır. 15 dakika kaynatılır. Limon suyu sıkılıp ocaktan alınır, iyice soğutulur. Maya, ılık suyun içinde eritilir. Şeker, yumurta ve tuz konup karıştırılır. Un ilave edilerek yumuşak bir hamur yoğrulur. Yoğrulan hamurun üzeri kapatılarak mayası gelinceye kadar bekletilir. Derin bir kap içerisine sıvı yağ konur ve kızdırılır. El hafif ıslatılır, hamurdan bir miktar alınır ve sıkılır. Mayalanmış hamur, kaşıkla alınır ve kızgın yağa atılır. Kızaran lokmalar, yağdan çıkarılıp soğuk şurubun içine atılır. Şurubunu çeken tatlılar, servis tabağına alınır, üzerlerine tarçın serpilerek servis yapılır.