



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKMA

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Hamuru için;
500 g (4 su bardağı) un
25 g yaş maya
15 g (1 yemek kaşığı) toz şeker
1 kahve fincanı zeytinyağı
3-4 adet damla sakızı (istenirse)
3 su bardağı sıvı yağ
Şurubu için:
1 kg toz şeker (4 su bardağı)
750 ml su (3 su bardağı)
¼ limon suyu

Şeker, su ve limon suyu bir tencerede eriyinceye kadar karıştırılarak kaynamaya bırakılır.
Kaynamaya başladıktan sonra ateş kısılarak 5 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır ve soğumaya bırakılır.
Maya biraz ılık suyla eritilir.
Un, şeker, maya ve zeytinyağıyla birlikte ılık su ilavesiyle ekmek hamurundan daha ince bir hamur yapılır.
Ilık bir yerde mayalanmaya bırakılır.
Mayalandıktan sonra karıştırılarak tekrar dinlendirilir.
Sıvı yağ, kızartma tenceresinde kızdırılır.
Yağa batırılmış bir yemek kaşığıyla hamurdan parça alınarak kızgın yağa atılır.
Altın sarısı renk alıncaya kadar kızartılır.
Kalan hamurun tamamı aynı şekilde kızartılır.
Süzülerek yağdan alınır, sıcak lokmalar soğuk şuruba bırakılır.
Şurupta 2-3 dakika bekletildikten sonra servise alınır.