



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI LOKMA

2.5 bardak un
Yarım paket maya
150 gram lor peyniri
1 tane yumurta
1 kaşık şeker
1 fiske tuz
Aldığı kadar su
Şerbeti için:
2 kaşık margarin
3 bardak su
3 bardak şeker
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Şerbeti hazırlayıp pişerken içine margarinini koyup soğumaya bırakıyoruz. Karıştırma kabının içerisine unu, tuzu ve şekeri koyup ortasını havuz şeklinde açıyoruz. Mayayı ve lor peynirini unun ortasına koyuyoruz. Mayanın üstüne az miktarda ılık su döküyoruz. Karıştırma kabının ağzını streç film kapatarak dinlenmeye alıyoruz. Üzerleri çatlayınca streç filmi açıyoruz. Üzerine yumurtayı kırıp ortasından yoğurmaya başlıyoruz. Ilık su ilavesi yapıyoruz. Kıvamını hafif sıvı olacak şekilde ayarlıyoruz. Üzerini tekrar streç filme kapatıyoruz. Tencereye sıvıyağını alıp ısıtıyoruz. Hamurdan tatlı kaşığıyla parçalar kopartıp sıvıyağda kızartıyoruz. Hamur bitene kadar aynı işlemi yapıyoruz. Kızarttığımız lokmaları kağıt havlu serilmiş tabağın içerisine alıyoruz. Lokmaları servis tabağına alıp üzerine şerbeti döküyoruz.

