



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKMA TATLISI (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.afyonyemekleri.com>

Malzemeler:

1 yemek kaşığı pakmaya

2 çay bardağı ılık su

1 tane yumurta

2 su bardağı un

1 çay bardağı sıvı yağ

Şerbeti İçin Gerekli Malzemeler:

1 su bardağı su

1-2 damla limon suyu

1 su bardağı toz şeker

Yapılışı:

Pakmaya ılık su ile ıslatılır. Bir kaba yumurta kırılır. Un katılır. Islatılan pakmaya ilave edilir. Bir çay bardağı ılık su dökülür ve hamur yoğrulur. Kabin üzerine bir örtü örtülerek hamurun kabarması beklenir. 10 dk sonra kabaran hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak kızgın yağın içine atılarak kızartılır. Kızaran lokmalar önceden hazırlanmış ve soğutulmuş olan şerbetin içine delikli kepçe ile atılır. Şerbeti şu şekilde hazırlanır: 1 su bardağı şeker ile 1 su bardağı su ve 1-2 damla limon suyu bir tencerede kaynatılır. Şerbet soğuduktan sonra sıcak lokmalar içine atılır. Lokmalar şerbeti çekince servis tabağına alınır.

Not: En çok kandil günlerinde yapılır. Komşulara ve akrabalara dağıtılır.