



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKMA TATLISI (CEYHAN ADANA)

Ceyhan Belediyesi

1 su bardağı un
1/2 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
Kızartmak için:
2,5 su bardağı ayçiçek yağı
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1/2 adet limon suyu

Tatlının şerbeti için; toz şeker ve suyu derin bir tencereye aktarın.

Aralarda karıştırarak, orta ateşte koyu bir kıvam alana kadar kaynatın.

Limon suyunu da ekleyip, 2 dakika daha kaynattıktan sonra ocaktan alın ve soğuması için bir kenarda bekletin.

Tatlının bir lokmalık hamurlarını hazırlamak için; unu karıştırma kabına alın. Orta kısmını açın. Kuru maya ve toz şekeri orta kısmına aktarın.

Kenarlarda kalan unun üzerine tuzu şerpiştirin.

Maya ve toz şekeri, ılık su ile ıslatarak yumuşatın. Hamuru, orta kısımdan kenar kısımlara doğru karıştırarak yoğurmaya başlayın.

Kıvam alan hamuru ayrı bir kaba alın. Üzerini streç film ile kapladıktan sonra mayalanması için 30 dakika kadar bekletin.

Ayçiçek yağın derin bir tavada kızdırın. Mayalanıp, kabaran hamuru son bir kez karıştırın. Bir kaşık yardımıyla aldığınız hamur parçalarını kızgın yağa bırakın.

Kızgın yağda olan lokmaları, aralarda bir kevgir yardımıyla karıştırarak renk alana kadar kızarmalarını sağlayın.

Pişen lokmaları bekletmeden, soğumuş şerbetin bulunduğu tencereye aktarın. Şerbeti içine çekmesi için 5 dakika kadar beklettikten sonra servis edin.

