



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKMA TATLISI

<https://migros.com.tr>

2 su bardağı un
1 su bardağından 1 parmak eksik su
1 çorba kaşığı kuru maya
1 adet yumurta
1 su bardağı ayçiçek yağı
1 yemek kaşığı toz şeker
Tuz
1/4 limon suyu
2,5 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su
Limon suyu

1. Şekerle suyu kaynatın. Ocaktan almaya yakın limon suyunu ekleyin. Bir taşım daha kaynatarak ocaktan alın ve soğumaya bırakın.
2. Unu geniş bir yoğurma kabına ekleyin ve ortasını açın.
3. 1 su bardağı ılık suda şekeri eritin, mayayı ekleyerek mayalamaya bırakın.
4. Mayalı suyu una dökün, tuz ve yumurtayı ilave ederek akıcı ve yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.
5. Hamurun üzerine bir bez örterek mayalanmaya bırakın.
6. Derince bir kaba sıvı yağı koyarak kızdırın.
7. Hamurundan küçük parçalar kopartarak kızgın yağda kızartın ve yağdan alırsanız soğuk şerbete atın.
8. Şerbeti çeken tatlıları servis tabağına alın.

