



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LOKMA TATLISI

Vedat Başaran

300 gr. un  
25 gr. maya  
1 tatlı kaşığı tuz  
2 su bardağı çiçek yağı  
1 limon  
4 bardak su  
750 gr. toz şeker

Toz şekeri tencereye boşaltın. Yarım litre su katıp karıştırın. Çeyrek limonu sıkıp, tencereye koyup karıştırdıktan sonra şurubu kaynamaya bırakın.

Mayayı, iki yemek kaşığı su katıp, ezerek sulandırın. Bir tatlı kaşığı tuz, bir yemek kaşığı sıvı yağ ile iyice inceltin. Unu katıp, 200 cl su ilave ederek karıştırın. Bir çırpıcı yardımı ile de bulamaç haline getirin. Üstünü kapatıp, yarım saat oda sıcaklığında mayanın olgunlaşmasını bekleyin..

Kaynayan şurubu, kıvamını bulduktan sonra ayrı bir kaba aktarıp, soğumaya bırakın.

Derince bir kabın içine bir buçuk bardak sıvı yağ koyup ısıtın. Lokma hamurunu, sıkma torbasına aktarın.

Hamurun yapışmaması için kullanacağınız çay kaşığına, içinde sıvı yağ olan küçük bir kaba koyun. Lokma hamurunu fındık büyüklüğünde parçalar halinde, çay kaşığının yardımı ile koparıp kızgın yağa bırakın.

Kızaran lokmaların yağlarını süzün ve soğumuş şurubun içinde bekletin. Şurubu çektikten sonra ayrı bir kabın içine alıp servis yapın.