



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKUM

Sahrap Soysal

2 adet yumurta
1 ay bardağı yoğurt
1 ay kaşığı karbonat
1 ay kaşığı tuz, tozşeker
1 tatlı kaşığı limon suyu
Yaklaşık 1,5 su bardağı un
Kızartmak için;
2 su bardağı sıvıyağ

Hamuru hazırlamak için; oda sıcaklığında bekleyen yumurtaları derin ve geniş bir kaba koyun. Yoğurt, karbonat, tuz ve şekeri katın. Limon suyunu ekleyip bir taraftan tel çırpıcıyla çırparken, bir taraftan da unu eklemeye başlayın. Koyu boza kıvamındaki akıcı hamuru oda sıcaklığında 15 dakika kadar bekletin. Sıvıyağı dar bir tencereye koyup orta ısılı ateşte kızdırın. Ocağın altını biraz kısın. Tatlı kaşığını dinlenen hamura batırmadan önce kızgın yağa batırın. Hamuru kaşıkla alıp kızgın yağa aktarın. Böylece hamur kaşığa yapışmayacaktır. Hamurun tamamını, her seferinde kaşığı kızgın yağa batırarak aynı şekilde kızartın. İsterseniz bu işlemi iki kaşıkla yapabilir,, birini diğerini sıyırmak için kullanabilirsiniz. El kevgiriyle hamuru ters çevirip arkasını kızartın. Hamur piştike genişleyip kabarcaktır. Kızaran hamurları süzerek tencereden alın. İsterseniz hamura daha fazla un ekleyip katı bir hamur yapabilir, yarım santim kalınlığında açabilirsiniz. Açtığınız hamurdan 5x7 cm'lik parçalar keserek kızartın. Bu şekilde de lokumlar ahazırlayabilirsiniz. Reçel, zeytin ve peynirle servise sunabilirsiniz.

Not: Özellikle eski Yugoslavya'nın dağlık bölgelerinde Arnavut asıllı vatandaşlarımızın yaptığı bu hamur işi sabah kahvaltılarının çok sevilen bir çeşididir. Peynir, reel ve çayla sıcak olarak servise sunulur.