



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MARMELATLI LOKMA

1 su bardağı ılık süt (200 ml)  
1 su bardağı ılık su (200 ml)  
5 yemek kaşığı sıvı yağ  
2 yemek kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tepeleme Pakmaya Kuru Maya (8-10 g)  
2,5 su bardağı un (250 g)  
Kızartmak için sıvı yağ  
Orman meyveli marmelat için:  
500 g orman meyvesi  
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin  
2 yemek kaşığı toz şeker  
Bir tutam tarçın (isteğe bağlı)  
Vişneli marmelat için:  
500 g vişne, çekirdekleri çıkartılmış  
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin  
3 yemek kaşığı toz şeker  
Bir tutam tarçın (isteğe bağlı)  
Limon aromalı dolgu için:  
2 yemek kaşığı Pakmaya Limon Aromalı Pasta Jeli  
1 yemek kaşığı ılık su

Vişne marmeladı için çekirdekleri temizlenmiş vişneleri tencereye aktarın. Üzerine toz şeker, Pakmaya Şekerli Vanilin ve tarçın ekleyip tüm malzemeyi birbirine yedirene kadar karıştırın. Ocağın üzerine alın. Kısık ateşte, 20 dakika pişirin. Daha sonra ince telli bir süzgeç yardımı ile iyice süzüp tekrar ocağın üzerine alın. 5 dakika daha kaynattıktan sonra ocaktan alın.

Az şekerli vişne marmeladınız hazır.

Orman meyveli marmelat için orman meyvelerini tencereye aktarın. Üzerine toz şeker, Pakmaya Şekerli Vanilin ve tarçın ekleyip tüm malzemeyi birbirine yedirene kadar karıştırın.

Ocağın üzerine alın. Kısık ateşte, 15 dakika pişirin. Orman meyveli az şekerli marmeladınız hazır.

Limon aromalı dolgu için Pakmaya Limon Aromalı Pasta Jeli ile ılık suyu karıştırın. Limon aromalı pasta jeliniz hazır.

Lokma hamuru için ılık sütü, ılık suyu, sıvı yağı, şekerini ve Pakmaya Kuru Mayayı çukur bir kasede karıştırın. 5 dakika kadar bekleyin.

Azar azar (yarımşar bardak kadar) un ilave ederek ele yapışan ve yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar karıştırın.

Hamurun üzerini örtün ve oda sıcaklığında 1 saat kadar mayalandırın.

Mayalanan hamurdan bir miktarını avucunuza alın. Baş parmak ve işaret parmağınızın arasından sıkarak küçük bir tatlı kaşığı yardımıyla toplar koparıp kızgın yağın içine atın.

Veya hamuru uygun uç takılı sıkma torbasına aktarıp da yağın içine hamur topları dökebilirsiniz.

Hamurlar karamel renginde kızarıncaya delikli bir kevgir yardımı ile tencerenin içinden süzerek alın.

Lokmaları kağıt havlu üzerine alarak fazla yağının süzülmesini sağlayın.

Hamur bitene kadar kızartma işlemine devam edin.

Soğuyan marmelatları uygun uç taktığınız sıkma torbalarına aktarın.

Kızarttığınız hamurları sivri uçlu bir bıçak yardımı ile küçük bir delik oluşturun, bu deliklerin içine de marmelatlardan sıkın. Servis tabağına aktarın.

Kalan hamurların içini aynı şekilde hazırlayın.

Not: Bu lokmaların içini şeftali, kayısı, çilek gibi dilediğiniz farklı marmelatlarla doldurabilirsiniz. Damak zevkinize göre derseniz Pakmaya'nın Limon Aromalı, Kakaolu, Sade ve Frambuazlı Pasta Jelleri ile de lokmaların içini doldurabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:147172 • adı:Marmelatlı Lokma • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:13.03.2025 - 01:54