



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZLİ LOKMA TATLISI

MALZEMELER:

3 su bardağı un
yarım paket yaşmaya
1 çorba kaşığı toz şeker

sıcak su

KIZARTMAK İÇİN:

Sıvı yağ

ŞERBETİ İÇİN:

4 su bardağı toz şeker

2 su bardağı su

1 dilim yeşil limon

ÜZERİ İÇİN:

Pekmez

HAZIRLANIŞI:

Lokmanın şerbeti için tencereye 4 su bardağı toz şeker, 2 su bardağı suyu ve bir dilim limon ilave edip şerbeti kaynamaya bırakın. Daha sonra şerbeti soğumaya bırakın. Karıştırma kabına 3 su bardağı unu alın. Unun ortasına yarım paket yaşmaya ilave edin. Unun üzerine 1 çorba kaşığı toz şeker ilave edin. Mayanın üzerine sıcak su ilave edin. İlk önce mayayı eritin. Mayanın kenarındaki unlardan biraz alın ve maya ile karıştırın ve daha sonra kalan unlarla mayanın üzerine kapatın ve mayalandırın. Daha sonra üzerine sıcak su ilave edin ve elinizle çırpın ve özdeşleştirin. Kabın üzerine streç film ile kapatın. Lokma hamuru kapatınca çay kaşığı ile tenceredeki sıvıyağın içinde kızartın. Lokmaları soğuyan şerbetin içine dökün ve şerbetini çektirin. Servis tabağına lokmaları alın üzerine pekmez ilave edip servis edin.