



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REÇELLİ LOKMA

200 gr (1 su bardağı) su
6 çorba kaşığı tereyağı
125 gr (1 su bardağı) un (elenmiş)
3 yumurta
1 çorba kaşığı toz şeker
1 kahve kaşığı vanilya esansı
2 su bardağı rafine yağ
1 su bardağı herhangi bir reçel
1/2 limonun suyu
4 çorba kaşığı toz şeker

Suyu orta boy bir tencereye koyup, yağı ekleyerek orta ateşte kaynatınız. Kaynayınca tencereyi ateşten indirip unun hepsini birden katarak, tahta bir kaşıkla, patates püresi kıvamına gelene kadar dövünüz. Bulamacı 45 dakika, ılınana kadar bir kenarda bırakınız.

Bulamaç ılınınca yumurtaları teker teker, çatalla çırparak katınız. Şeker ve vanilya esansını ekleyip, hamuru pürüzsüz olana kadar dövünüz.

Derin bir tavayı ağır ateşe oturtup, yarısına kadar yağ doldurunuz (yağı çok kızdırmayınız).

Bir çorba kaşığıyla kızgın, ama dumanı çıkmayan yağa, hamurdan kaşık dolusu bir kaç tane akıtıp, ateşi biraz açınız. Çatalla döndürerek lokmaları 5-6 dakika, her biri kabarık ve nar gibi olana kadar kızartınız. Lokmaları, delikli bir kepçeyle çıkarıp, kağıt peçete üstünde fazla yağlarını süzünüz. Hamur bitene kadar aynı işlemi tekrarlayınız. Bütün lokmalar kızınca, reçeli küçük bir tencerede orta ateşte ısıtıp, kaynamaya başlamadan hemen önce limon suyunu katarak bir sosluğa boşaltınız.

Bir servis tabağına kağıt peçete döşeyiniz. Lokmaları peçetenin üstüne tepeleme doldurup üstlerine toz şekerini serpererek, yanında reçelle birlikte sıcak sıcak servis ediniz.