SARAY LOKMASI

Kullanılacak malzeme:
5 kahve fincanı un,
3/4 kahve fincanı tereyağı,
3+1/4 kahve fincanı ılık su,
30 gram maya,
1/2 kahve kaşığı tuz.
Kızartılması için:
1 bardak rafine zeytin, yağı veya vejetalin, susam, mısırözü gibi bir yağ.
Şurubu için:
2 bardak toz şekeri,
2 bardak su,
1 kaşık limon suyu.

Yapımı: Tencereye toz şekeriyle iki bardak suyu ve limon suyunu koyup ateşe oturtmalı. Karıştırarak şekeri eritmeli. Sonra bu şurubu onbeş dakika kadar kaynatmalı ve koyuca bir şurup durumuna getirmeli. Sonra tencereyi ateşten indirip şurubu iyice soğutmalı.
Büyük ve yayvan bir porselen kâseye unun üçte birini koyup ortasını çukurlaştırmalı. Buraya önce maya dökmeli. Sonra bir kaşıkla yavaş yavaş karıştırırken 3/4 kahve fincanı ılık suyu sicim gibi ince ince akıtarak mayayla suyu karıştırıp eritmeli. Sonra bu sulu mayaya yavaş yavaş unu karıştırıp hamuru meydana getirmeli. Hamur iyice karışınca yani yoğurulunca kâseyi soba yanı veya mangal altı gibi sıcak bir yere koyup 35 - 40 dakika kadar bırakmalı.
Bu süre içinde hamur mayalanıp kabarınca buna geri kalan unu, oda ısısında eritilmiş tereyağını, yarım kahve kaşığı tuzu, 2 kahve fincanı ılık suyu katmalı ve karışımı iyice yoğurarak bunları özlü ve sulu bir hamur durumuna getirmeli. Sonra bu hamuru mangal altı veya soba yanı gibi sıcak bir yerde tekrar bir saat bırakarak mayalanarak kabarmasını temin etmeli. Derin bir tavaya rafine yağı koyup kuvvetli ateşte yağı kızdırmalı. Yağ kızınca kabarmış olan hamuru avuçla alarak sıkmalı. Baş parmakla işaret parmağı arasından fırlayan hamurdan yarım fincan suya batırılacak bir kaşığın ucuyla fındık iriliğinde parçalar alıp tavaya atmalı. Her defasında tavaya 7-8 lokma atmalı. Küçük hamurlar kabarıp az pembe bir renk alıncaya kadar lokmaları pişlrmeli. Sonra bu az pişirilmiş lokmaları kevgirle süzerek tavadan çıkarmalı ve bir tabağa koymalı.
Bütün lokmalar birkaç partide tavadan geçirilince bunları ikinci bir defa ve gene birkaç partide olmak üzere kızgın yağa atmalı. Bu defa lokmaları iyice kızarıncaya kadar tavada tutmalı. Vakit vakit karıştırılacak lokmalar iyice pişip nar gibi kızarınca bunları kevgirle tavadan alıp iyice süzdükten sonra sıcak sıcak iyice soğumuş şuruba atmalı.
Bütün lokmalar kızarıp şerbetleşince bunları soğuyuncaya kadar şerbetin içinde bırakmalı. Sonra kevgirle tabaklara almalı ve servis yapmalı.

ML® Saray Güzeli için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:12811 • adı:SARAY LOKMASI • gönderen:DARI • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:11