



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAY LOKMASI

Tuğrul Şavkay

4 adet yumurta akı
500 gr. peksimet
600 ml. zeytinyağı (2 su bardağı).
Şurubu için:
1 kg. tozşeker (4 su bardağı)
500 ml. su (2 su bardağı)

Yumurta aklarını bir kapta iyice çırpın. Peksimetleri havanda döverek (ya da robotta çekerek) un durumuna getirin ve çırpılmış yumurta akına azar azar karıştırarak yedirin. Elinizle karıştırarak bir hamur elde edin. Zeytinyağını tencerede kızdırın. Yağ kızınca lokma hamurunu elinize alın. İşaretparmağı ve başparmağınızın arasından sıkarak top biçiminde bir parça çıkarın. Bir çorba kaşığına yağ batırın, kaşık ile bu parçayı alıp kızgın yağda bırakın. Bütün hamuru aynı yöntemle hazırlayıp, tencereye yerleştirerek altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Süzdürerek yağdan çıkarıp tabağa koyun ve soğumaya bırakın. Şurubunu hazırlamak için şekeri su ile tencereye koyup, bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, 2-3 dakika daha kaynatarak ateşten alın. Sıcak şurubun içine soğumuş lokmaları bırakın. Tencerenin kapağını kapatıp, 15 dakika lokmalar şurubu çekinceye kadar bekletin. Sıcak ya da soğuk olarak servis yapın.