



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SARAY LOKMASI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

Hamuru için:

220 g un, elenmiş

½ çay kaşığı tuz

200 ml su, ılık

10 g yaş maya

1 tatlı kaşığı pudra şekeri

Kızartmak için:

1 lt zeytinyağı veya ayçiçek yağı

Şerbeti için:

1 kg şeker

600 ml su

1 adet limon dilimi

Sunum için:

1 tatlı kaşığı tarçın

Şerbeti için şeker ve suyu geniş bir tencereye alın ve karıştırıp 10 dakika kaynatın, limon dilimini ekleyip ocaktan alın. Soğumaya bırakın.

Hamur için küçük bir kaptan unu tuzla karıştırın.

Bir başka kaptan suyun yarısını, maya ve pudra şekeriyle karıştırın. İçine geriye kalan suyu ve un-tuz karışımını ilâve ederek un iyice özleşene kadar yoğurun. Ele yapışan, cıvık bir hamur olacak.

Hamuru kendisinden üç kat büyük bir tencereye koyup tencerenin kapağını kapatın. 30 dakika mayalandırın.

Derin ve geniş bir tencereye yağı koyup orta harlı ateşte ısıtın.

Mayalanmış hamuru elinizle avuçlayıp alabildiğiniz kadar hamuru alın. Üst parmaklarınızı gevşek tutarak alt parmaklarınızla hamuru hafif sıkın ve üstten hamur çıkarken yağa batırılmış bir tatlı kaşığının burnu ile bir küçük lokma kadar hamur alıp yağın içine atın.

Seri halde aynı şekilde devam ederek elinizle sıkıp kaşıkla kestiğiniz lokmaları yağın içine atın.

Ateşin altını açın ve karıştırarak eşit kızarmasını sağlayın.

Not: Ölü ardından cenazeden sonra, ya da üçüncü, yedinci, kırkinci günlerde lokma döktürerek dağıtma geleneği vardır. Lokma ayrıca hayır olarak da dağıtılır, bazen Cuma namazından sonra bir dileği gerçekleşen hayır sahibi lokma veya yöresine göre benzeri bir kızarmış yiyecek dağıtır. Lokma gibi şerbetsiz tuzlu olan pişi de benzer amaçlarla yapılıp dağıtılır. Bunların temelinde ruhları doyurmak için yağ kokutma geleneği yatar. Bayram arifelerinde, üç ayların başında, kandil günlerinde veya hayır için lokma veya pişi dağıtılır.



---

© lezzetler.com tarif no:172727 • adı:Saray Lokması • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:06.04.2025 - 14:24