



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAY LOKMASI

5 kahve fincanı un
3/4 kahve fincanı tereyağı
3+1/4 kahve fincanı ılık su
30 gram maya
1/2 kahve kaşığı tuz
Kızartmak için sıvı yağ
Şurubu için:
2 bardak toz şeker
2 bardak su
1 çorba kaşığı limon suyu

Şerbet için toz şekerle suyu 15 dakika kaynatın. İçine limon suyunu katın. Tencereyi ateşten indirerek soğumaya bırakın. Hamur yapacağınız yayvan bir kaseye önce unun üçte birini dökün. Ortasını çukurlaştırın. Ortaya mayayı dökün, karıştırarak içine 3/4 kahve fincanı suyu azar azar akıtın. Mayayı bu suda eritin. Hamur karışınca kaseyi sıcak bir yerde en az yarım saat bekletin. Kabaran hamura geri kalan unu, oda sıcaklığında eritilmiş margarin veya tereyağını, yarım kahve kaşığı tuzu, 2 kahve fincanı ılık suyu katın. Karışımı iyice yoğurarak suluca bir hamur haline getirin. Tekrar sıcak bir yerde 1 saat kadar bekletip, mayalandırın. Derin bir tavaya sıvı yağ alın. Hamurdan avucunuzla alıp, sıkın. Başparmakla işaret parmağı arasından çıkan hamurdan kaşıkla fındık iriliğinde parçalar alıp, tavaya atın. Her defasında 7-8 lokmayı hafif pembeleşene dek pişirin. Tüm lokmalar pişince tekrar tavaya alın. Bu sefer iyice kırmızılaşana dek kızartın. Kevgirle süzüp, alın. Soğuk şerbetin içine atın. Lokmaları soğuyana dek şerbetin içinde tutun. Çıkarıp, servis yapın.

[ML@ Saray Tatlısı için tıklayın](#)