



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAY LOKMASI

Necip Usta

Hamuru:

250 Gr. un

200 gr. ılık su

1 tatlı kaşığı maya

1 kahve fincanı su

1 kahve kaşığı pudra şekeri

1 kahve kaşığı tuz

1 bütün yumurta

Kızartmak için:

1 kg. yağ

Şurubu:

1 kg. şeker

400 gr. su

1/2 kahve kaşığı limon tuzu

Şurup malzemesini hep beraber 2 dakika kaynatınız, soğumaya bırakınız. Küçük bir kaptan 1 kahve fincanı su ile maya ve pudra şekerini ezip içine unundan 2 kahve fincanını ilâve ederek iyice karıştırınız ve üzerine bir kapak kapatıp 20 dakika mayalandırınız. Bir mermerin üzerine unu eleyip ortasını havuz gibi açıp içine mayalanmış hamuru, suyu, tuzu, yumurtayı ilâve edip elinizle yedire yedire karıştırıp bir hamur yapınız ve devamlı 5 dakika yoğurarak hamurun kuvvetlenmesini temin ediniz. Öyle olmalı ki hamur elinize ve mermere yapışmasın. Hamuru kendisinden üç misli büyük bir tencereye koyunuz. Sağ elinizle 5 dakika daha kaldırıp vurarak ibrişim sarar gibi yoğurunuz ve tencerenin kapağını kapatıp 30 dakika mayalandırınız. Bir tencereye yağı koyup kızdırınız ve mayalanmış hamurdan sol avucunuzla avuçlayıp alabildiğiniz kadar hamuru alıp, avucunuzu kapayınız. Şimdi yumruğunuz sıkık, hafif yan vaziyettedir. Üst parmaklarınızı gevşek tutarak alt parmaklarınızla hafif hamuru sıkınız ve üstten hamur çıkarken yağa batırılmış bir çay kaşığının burnu ile bir küçük lokma hamur alıp yağın içine atınız ve seri halde aynı şekilde devam ederek lokmaları kızartıp şurubun içine atınız. Şurubunu çekince bir kaba çıkarıp servis yapınız.

Not: Lokma sıkışı halinde yeter derece el alışkanlığı ve el çabukluğu ister. Fakat muntazam olmaması lezzetinden bir şey kaybettirmez. Yeter ki hareket çabuk yapılabilsin. Bir kısmını dökerken bir kısmı yanmasın.