



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAY LOKMASI

1,5 su bardağı un
20 gr yaş maya
4 kahve fincanı ılık su
3 su bardağı tozşeker
3,5 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Mayayı 1 kahve fincanı ılık suda eritip 5 dakika bekletin. Unu derin bir kaba eleyip ortasını havuz gibi açın. Mayayı ekleyip üzerini unla kapatın. Üzeri çatlayıncaya kadar ılık ortamda bekletin. Kalan 3 fincan ılık suyu ekleyip karıştırın. Margarin hamura ilave edip iyice çırpın. Üzerini örtüp ılık ortamda mayalanmaya bırakın. Toz şeker ve suyu tencerede kaynatın. Limon suyunu ekleyip soğumaya bırakın. Sıvıyağı tavada kızdırın. Bir miktar hamuru avucunuzla sıkın. Yumruğunuzun üzerinde oluşan parçayı yağa batırılmış kaşıkla alıp kızgın yağa atın. Malzeme bitene kadar işlemi tekrarlayarak lokmaları kızartın. Pişen lokmaları soğuk şerbete atıp birkaç dakika bekletin. Lokmaları kevgirle çıkarıp servis tabağına alın.

[ML® Erikli Lokma için tıklayın](#)
