



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

SARAY LOKMASI

Şurup:

5 su bardağı toz şeker

4 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Mayalı Un

2 yemek kaşığı sıvı yağ

5 çay bardağı ılık su

Kızartmak için sıvı yağ

Ölçülü şeker ve suyu tencereye koyun, arada karıştırarak kaynamaya bırakın. Kaynama başlayınca limon suyunu ekleyip kısık ateşte 10-15 dakika daha kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Un ve mayayı karıştırın. 2 yemek kaşığı sıvı yağ ve ılık suyu ekleyip mikserin hamur karıştırıcı uçları ile 5 dakika çırparak yumuşak bir hamur hazırlayın. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında hamur hacmi iki katına çıkıncaya kadar (yaklaşık 50-60 dakika) bekletin.

Bir tencereye bolca sıvı yağ koyup kızdırın. Mayalanmış hamuru bir kez daha yoğurduktan sonra avucunuza hamur alıp yumruğunuzu sıkın ve başparmağınızın olduğu yerden çıkan hamurdan yağlanmış çay kaşığıyla parçalar koparıp kızgın yağa atın. Hafifçe kızarınca kevgir ile yağdan çıkarın. Bütün hamuru bu şekilde hazırladıktan sonra, lokmaları yeniden kızgın yağa atıp ikinci defa iyice kızartın. Yağdan çıkardığınız lokmaları soğuk şuruba atın. Arada karıştırarak 1-2 dakika bekletin ve şuruptan alın. (Şuruba kullandığınız kevgiri kesinlikle kızgın yağa değdirmeyin.) Üzerine kaşıkla şurup gezdirerek arzuya göre tarçın serpererek sıcak veya soğuk servis yapın.