



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SARAY USULÜ LOKMA

250 gr Un (2 su bardağı)

1 Su Bardağı Su

1 Tatlı Kasığı Taze (yas) Maya

1 Kahve Kasığı Pudra Sekeri

1 Kahve Kasığı Tuz

1 Yumurta

Surubu:

1 kg Toz Seker (4 su bardağı)

2 Su Bardağı Su

1 Tatlı Kasığı Limon Suyu

Kızartma Yağı: 1 litre (5 su bardağı) Rafine Yağ

Küçük bir kapta maya ve pudra sekerini karıştırıp, 1 kahve fincanı kadar su ile eziniz. 2 kahve fincanı un ekleyip iyice karıştırdıktan sonra, kasesinin üstüne bir kapak kapatıp, 20 dakika bekletiniz. Kalan unu eleyiniz. Ortasını havuz gibi yapıp, içine kasedeki mayalı karışımı, kalan suyu, tuzu ve yumurtayı katınız. Elinizle yedirerek karıştırıp bir hamur yapınız. Hamuru 5 dakika sürekli yoğurunuz. Hamur elinize ve tezgaha yapışmayacak kadar olgunlastıktan sonra, büyükçe bir tencereye koyup 5 dakika daha, çekerek yoğurmaya devam ediniz.

Tencerenin kapagini kapatıp hamuru 30 dakika bir kenarda bekletiniz.

Surub için, orta boy bir kaba sekeri, suyu ve limon suyunu koyunuz. Orta ateste sürekli karıştırarak sekeri eritiniz. 15 dakika kadar kaynattıktan sonra, bir kenarda bekletiniz. Rafine yağı bir tencereye koyup harlı ateste kızdırınız. Hamurdan sol avucunuza sigacak kadar alınız. Basparmaginizi hafifçe aralık bırakarak sol yumruğunuzu sikiniz. (Avucunuzdaki hamur basparmaginizle isaret parmaginizin arasından çıkacaktır.) Hafifçe yağlanmış bir çay kasığı ile çıkan hamuru küçük küçük kopararak, kızgın yağda kızartınız. Kızaran lokmaları delikli kepece ile yağdan çıkarıp surubun bulunduğu kaba atınız. Bütün lokmalar kızarıp surubu iyice çektikten sonra servis tabağına koyup servis ediniz.

