



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY LOKMASI

2 kahve fincanı eritilmiş margarin
3.5 su bardağı un
2 çay kaşığı yaş maya
4 kahve fincanı ılık su
3 su bardağı sıvıyağ
Tuz
3 su bardağı tozşeker
3.5 su bardağı su
Yarım limon suyu

Mayayı bir kahve fincanı ılık suda eritip 5 dakika bekletin. Unu derin bir kaba alıp ortasını havuz gibi açın. Mayayı ekleyip karıştırarak sıvı hamur haline getirin. Üzerini unla kubbe şeklinde kapatın, üzeri çatlayınca kalan ılık suyu ekleyip karıştırın. margarini ılıtıp hamura ilave edin ve iyice çırpın. Üzerini nemli bezle örtüp ılık ortamda mayalanmaya bırakın. Şurubu hazırlamak için; tozşeker ve suyu tencerede kaynatın. Limon suyunu ekleyip bir taşım daha kaynatın. Soğumaya bırakın. Sıvıyağı tavada kızdırın. Hamuru avucunuzla sıkın, yumruğunuzun üzerinde oluşan parçayı kaşıkla alıp kızgın yağa atın. Sertleşip pembeleşince kevgirle çevirerek her tarafını kızartın. Yağdan aldığınız lokmaları soğuk şuruba atın. Şurubu çeken lokmaları kevgirle çıkarıp servis tabağına alın. Soğuyunca servis yapın.