



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAY LOKMASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Hamuru için:

4 adet yumurta akı

500 g peksimet

600 ml (2+2/3 su bardağı) sıvı yağ

Tuz

Şurubu için;

1 kg (4 su bardağı) toz şeker

500 ml (2 su bardağı) su

1 tatlı kaşığı limon suyu veya küçük bir parça limon tuzu

Peksimetler havanda ya da robotta çekilerek un haline getirilir.

Yumurta akları bir kaptaki iyice çırpılır.

Peksimet unu çırpılmış yumurtaya azar azar karıştırarak hamur haline getirilir.

Sıvı yağ, kızartma tenceresinde kızdırılır.

Lokma hamuru ele alınır, işaret parmağı ve başparmağın arasından sıkılarak top biçiminde küçük bir parça çıkartılır.

Yağa batırılmış kaşıkla bu parça alınarak kızgın yağa atılır.

Altın sarısı renk alıncaya kadar kızartılır.

Kalan hamurun tamamı aynı şekilde kızartılır ve süzülerek bir kaba alınıp soğutulur.

Ayrı bir tencerede su, şeker ve limon suyu ateşe koyularak şeker eriyinceye kadar karıştırılır.

Kaynamaya başladıktan sonra ateşi kısılır, 2-3 dakika daha kaynatılarak ateşten alınır.

Soğuyan lokmalar sıcak şuruba atılarak şurubu çekinceye kadar bekletilir.

Sıcak ya da soğuk olarak servis yapılır.