



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ LOKMA

Hamuru için:

1 su bardağı süt
Yarım su bardağı irmik
1 fiske tuz
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı sıvı yağ

Şerbeti için:

1 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı su
3-4 damla limon

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Öncelikle şerbetimizi hazırlıyoruz ve 15 dakika kadar kaynatıyoruz ve altını kapatıyoruz.

Bu sürenin sonunda şerbeti dinlenmeye bırakıyoruz.

Şimdi de sütü ısıttıktan sonra irmiği ekleyip karıştırarak ısıtıyoruz.

Bir süre sonra kıvam almaya başlayan karışımı iyice karıştırıyoruz ve dibinin tutmasını önüyoruz.

Güzel bir şekilde kıvam aldıktan sonra ocağın altını kapatıyoruz.

Sonrasında ocağın altını kapatıp soğuması için bekliyoruz.

İyice dinlenen irmik ve süt karışımının içerisine yumurta ve yağ katıyoruz ve güzelce çırpıyoruz.

Bu sayede karışım hem kıvam alıyor hem de homojen bir hale geliyor.

Bu şekilde hazırlanan hamur tam olarak kıvam aldıktan sonra ellerimizi ıslatıyoruz ve koparttığımız parçaları minik toplar şeklinde yuvarlıyoruz.

Geniş ve derin kızartma tavasının ocağa alıyoruz ve içesine yağ ilave ediyoruz.

İleri geri sallayarak ateşin üzerinde ısınmasını sağlıyoruz.

Kızan yağın içerisine hazırladığımız hamurları bırakıyoruz ve güzelce altın sarısı rengini almasını sağlıyoruz.

Hamurların yeteri kadar kızarmayan taraflarını kepçe veya elek yardımıyla çeviriyoruz ve kızartıyoruz.

Tavanının içerisinden aldığımız lokmaları peçete serili bir yayvan tabağın içerisine alıyoruz ve yağın akmasını bekliyoruz. 30 saniye bunun için yeterli olacaktır.

Daha sonra geniş bir tabağa altığımız lokmaların üzerine soğuk şerbeti yedirerek döküyoruz. Bir süre şerbeti çekmesinin bekliyoruz.

Tatlılar artık servise hazır.

Not: Hamur çok cıvık veya çok katı olduğu takdirde istenen sonuç alınamayacaktır. Şerbetleme işlemi sırasında tatlılar mutlaka sıcak, şerbet ise kesinlikle soğuk olmalıdır.



© lezzetler.com tarif no:174697 • adi:Sütlü Lokma • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 00:34