



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARÇINLI LOKMA

### MALZEMELER

Yarım paket yaş maya

1 Adet yumurta

1 Çay kaşığı tuz

2,5 Su bardağı un

2 Adet karanfil

Su

Şerbeti için:

3 Su bardağı toz şeker

2 Su bardağı su

Dörtte bir limon

### HAZIRLANIŞI

Karanfili havanda dövüp toz haline getiriyoruz. Karıştırma kabına unu döküyoruz. Ortasını açıyoruz. Mayayı biraz su ile eritip azıcık unla bulamaç yapıp kenarlardaki unu bulamacın üzerine kapatıyoruz. Ilık ortamda mayalandırıyoruz. Bir bardakta su ve tuzu eritip yumurta kırıp hamura ilave ediyoruz.

Kek hamurundan biraz daha yumuşak bir hamur elde ediyoruz. Alttan üste doğru hızlı hızlı karıştırıyoruz.

Üzerine örtü örtüp mayalanmaya bırakıyoruz. Bir tavaya bolca sıvıyağ koyuyoruz. Mayalanmış hamurumuzu

avucumuza alıp sıkarak çıkan top şeklindeki hamuru, sıvıyağa batırılmış tatlı kaşığıyla alıp, sıcak yağa

döküyoruz. Karıştırarak kızartıyoruz. Buradan hazırlanmış ve soğumuş şerbete atıp karıştırıyoruz. Şerbetini içine çektikten sonra, servis tabağına alıyoruz. Üzerine toz tarçın, hindistancevizi, yeşil fıstık serpip servis yapabilirsiniz.

### ŞERBETİN HAZIRLANIŞI

Bir tencereye şekeri, suyu, limonu koyup 10 dakika kaynatıyoruz. Kıvamlı bir şerbet olması gerekiyor.