



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI HAMUR LOKMASI

7 gr taze maya
3 çorba kaşığı ılık su
2 çorba kaşığı şeker
300 gr (2+1/2 su bardağı) un
1 kahve kaşığı tuz
100 gr (1/2 su bardağı) süt
2 çorba kaşığı tereyağı eritilmiş
Pişirme sosu:
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı şeker
100 gr (1/2 su bardağı) süt

Mayayı küçük bir kaseye ufalayıp 3 çorba kaşığı ılık su ve 1 çay kaşığı şeker ekleyiniz. Çatalla karışımı ezerek pürütsüz bir bulamaç yapıp sıcak ve cereyansız bir yerde 15-20 dakika, mayalı karışım kabarana kadar bekletiniz.

Unu, kalan 1 çorba kaşığı şekeri ve tuzu büyük bir kaseye eleyip ortasını çukurlaştırarak sütü, eritilmiş tereyağı ve hazırladığınız mayalı karışımı akıtınız. Bir tahta kaşıkla, karışım pürütsüz bir hamur haline gelene kadar karıştırınız. Ellerinize hamuru top yapıp hafifçe unlanmış hamur tahtasında 5 dakika, pürütsüz ve esnek olana kadar yoğurunuz. Hamuru kaseye koyup üstünü temiz bir bezle örterek sıcak ve cereyansız bir yerde 1 saat, hacmi iki kat artana kadar bekletiniz.

Hamuru vurarak bastırıp 12 parçaya bölerek her parçayı top haline getiriniz.

Hamur toplarını tepsiye dizip üstlerini temiz bir bezle örterek tepsiyi sıcak ve cereyansız bir yerde 45 dakika - 1 saat, toplar iki kat kabarana kadar bekletiniz.

Pişirme sosunu hazırlamak için büyük bir tencerede 2 çorba kaşığı tereyağı orta ateşte eriterek, içine 2 çorba kaşığı şekeri ve 1/2 su bardağı sütü akıtınız.

Karışımı kaynatıp lokmaları yavaşça tencereye koyunuz. (Lokmalar üst üste değil yan yana olmalıdır.)

Tencerenin kapağını sıkıca kapayıp ateşin altını kısarak 20-25 dakika, lokmalar bütün sosu emene kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alınız. Lokmaları bir servis tabağına yerleştirip servis ediniz.

Not: Bu Alman tatlısı, vanilyalı krema yada küçük küçük doğranmış meyve ile servis edilir.