



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ LOKMALAR

Malzemesi:

500 gr. un

40 gr. maya

100 gr. toz şeker

6 çorba kaşığı ılık su

1 tutam tuz

1 limon kabuğu rendesi,

1 portakal kabuğu rendesi

2 yumurta

75 gr. tereyağı

100 gr. kuru üzüm

75 gr. portakal kabuğu sekilemesi

kızartmak için ayçiçek yağı

Hazırlanışı.

Unu çukur bir kabın içine koyun. Mayayı biraz şeker ve sütün yarısı ile krema haline getirin. İyice karıştırın. Biraz un ile karıştırıp, üzerini örtün ve sıcak bir yerde 15 dakika mayanın kabarmasını bekleyin. Kalan şeker ve sütü ilave edin. Tuzu, limonu, portakal kabuğu rendesini, yumurta ve küçük parçalar halinde kesilmiş olan un ile karıştırın. Hamuru bir kaç dakika iyice yoğurun. Sonra sıcak bir yerde 15 dakika kadar bekletin. Üzümleri iki dakika kadar sıcak suda tutun. Portakal kabuğu şekerlemesini ve üzümleri hamura ilave edin. 30 dakika daha sıcak bir yerde bekletin. Ayçiçeği yağın kızdırın. Hamurdan çorba kaşığı ile parçalar alarak yağda atın. Çevirmek suretiyle üzümlü lokmaları 10 dakika kadar kızartın. Sonra ince kağıt üzerinde fazla yağın alın ve servis yapın.