



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI LOKMA

1/2 su bardağı su
1 fiske vanilya esansı
45 gr (3 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı (küçük parçalar halinde kesilmiş)
1 limonun kabuğı (ince rendelenmiş)
60 gr (1/4 su bardağı) toz şeker
150 gr (1 1/4 su bardağı) un
2 yumurta
2 yumurtanınm akı
2 su bardağı rafine yağı

Suyu bk bir tencerede orta ateşte kaynatıp, vanilya esansı, tereyağı, limon kabuğı rendesi ve 2 çorba kaşığı şeker ekleyiniz. Sürekli karıştırarak yağı ve şeker eriyene kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten indirip, unu yavaş yavaş, tahta bir kaşıkla sürekli döverek, hamur tencerenin kenarlarından ayrılana kadar katınız. Yumurtaları çabucak, teker teker ekleyip her birini iyice hamura yedirdikten sonra, tencereyi bir kenara bırakınız. Yumurta aklarını, kk bir kasede yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla kar haline getiriniz. Madeni bir kaşıkla, yumurta aklarını hamura katıp bir kenara bırakınız. Derin bir tavanın üçte birini yağıla doldurup, yağı orta ateşte 40 saniye, içine atılan kk, bayat bir ekmek parçası kızarana kadar kızdırınız. Yağı, 4 orba kaşığı tepeleme hamur akıtıp 3 dakika, hamuru kabarık ve nar gibi olup yağıın üstünde yüzmeye başlayana kadar kızartınız. Delikli bir kepçeyle lokmaları çıkarıp, kağıt peçete üstünde yağılarını iyice süzdürünüz. Lokmaları ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp, öteki lokmaları aynı biçimde kızartana kadar sıcak tutunuz. Bütün lokmalar kızardıktan sonra, kalan şekeri üstlerine serperek servis ediniz.

Not: Vanilyalı lokmaları, sade olarak yada krem şantiyiyle servis edebileceğiniz gibi, ortadan ikiye bölüp, ilerine reel de doldurabilirsiniz.