ZÜRİH USULÜ LOKMA

4 yumurta
2 çorba kaşığı toz şeker
1 kahve kaşığı tuz
1/2 portakalın kabuğu (rendelenmiş)
1 tatlı kaşığı badem esansı
300 gr (2+1/2 su bardağı) un
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
1-2 su bardağı rafine yağ
125 gr pudra şekeri

Yumurta, toz şeker, tuz, portakal kabuğu rendesi ve badem esansını, küçük bir kasede dövüp bir kenara bırakınız.
Unu, büyük bir kaseye eleyip, yağı bıçakla ufak ufak kesiniz.
Parmaklarınızla yağı, ekmek içi görünümü alana kadar una yedirip, hazırladığınız yumurtalı karışımı ekleyerek, pürtüksüz ve yumuşak olana kadar yoğurunuz.
Kasenin üstünü kapayıp, buzdolabında yarım saat soğutunuz.
Hamuru hafifçe unlanmış bir tezgaha çıkarıp, unlanmış ellerle, sosis biçiminde yuvarlayarak, üçe kesiniz. (Hamur çok yapış yapışsa biraz daha un katınız.) Bir parça hamuru 2,5 mm kalınlığında açıp, 15X2 cm boyutlarında şeritler halinde kesiniz.
Yavaşça, her şeriti fiyonk biçiminde bağlayınız. Kalan iki parçayı da aynı biçimde açıp, şeritler halinde keserek, fiyonk yapınız. Fiyonkları bir kenarda 10 dakika dinlendiriniz.
Derin bir tavaya üçte birine kadar rafine yağ doldurup 50 saniye, içine atılan küçük bir bayat ekmek parçası kızarana kadar kızdırınız. Yağa birkaç fiyonk atıp, 2-3 dakika, kabarık ve nar gibi olana kadar kızartınız.
Fiyonkları, delikli kepçeyle çıkarıp, kağıt peçete üstünde süzdürerek kalan fiyonkları da aynı biçimde kızartınız.
Fiyonkları ısıtılmış servis tabağına aktarıp, üstlerine pudra şekeri serperek servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:62576 • adı:Zürih Usulü Lokma • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:27.04.2024 - 23:47