



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

EK LOKMASI



1 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
1 ay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Arası için;
1 adet yumurta beyazı
Kızartmak için;
3 su bardağı sıvıyağ
erbeti için;
3,5 su bardağı toz eker
3,5 su bardağı su
Yarım limon suyu

Yoğurma kabına yoğurt, yumurta, yumurta sarısı, sıvıyağ konur, iyice çırpılır, üzerine tuz, bir avuç unla karıştırılmış karbonat ve ele yapışmayan kıvamda yumuşak bir hamur olana kadar un katılır.

Hamurun zeri kapalı olarak yarım saat dinlenirken, şerbet hazırlanır. Su ve şeker kıvam alana kadar kaynatılır, limon suyu eklenir, kısık ateşte 5 dakika daha kaynatılır. Soğumaya bırakılır.

Dinlenen hamur  parçaya ayrılır, her parça unlu zeminde oklava yardımıyla, 3 mm. kalınlığında açılır. Hamur ay bardağı ağzıyla yuvarlak kesilir.

Her yuvarlak ortasına tam gitmeden dört kesik atılır. Ortalarına yumurta akı sürülerek ve kesikleri kaydırarak  tane üst üste konur, ortasına parmakla bastırılır.

Hamur bitene kadar aynı işlemler tekrarlanır, kızgın yağda altın rengi kızartılır, soğuk şerbete sıcak tatlı atılır.

15 - 20 dakika şerbette tutulduktan sonra servis tabağına çıkartılır.

Not: iek lokmasında değişik şekil elde etmek için, 3 ayrı çapta bardaklar kullanılarak, büyükten küçüğe doğru üst üste dizilerek katmerli iek elde edilebilir.