



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

LOKMA



2 Adet yumurta
2 Su bardağı yoğurt
3 Su bardağı un
1,5 Tatlı kaşığı tuz
3 Çay kaşığı karbonat
1 Su bardağı sıvıyağ
Şerbeti İçin;
3 Su bardağı şeker
3,5 Su bardağı su
Yarım limonun suyu

- # Un yoğurma kabına alınır. Üzerine yumurta, yoğurt, karbonat, tuz konur.
- # Pürüzsüz sulu bir hamur elde edilir. En az 1 saat dinlendirilir.
- # Hamur dinlenirken; 3 su bardağı şekerin üzerine 3,5 su bardağı su konur. Orta ateşte kaynatılır, biraz kıvam alınca yarım limonun suyu konur. 5 dakika daha kaynatılır. Ocaktan alınır, şerbet soğumaya bırakılır.
- # Tavaya yağ konur. Dinlenen lokma hamuru tavanın yanına alınır. Bir çay tabağına su konur.
- # Bir el hamura sokulur, hamur sıkılır, baş parmak ile, işaret parmağı arasından çıkan ceviz büyüklüğünde hamur, ıslatılmış kaşıkla alınır, kızgın yağa atılır.
- # Pembe renk alan lokmalar bir mutfak havlusuna çıkarılır.
- # Bütün hamur bitene kadar aynı işlem tekrarlanır.
- # Kızartılan lokmalar ılıyınca çukur bir kaptaki soğuk şerbete atılır.
- # Şerbette en az 2 saat bekletildikten sonra servis yapılır.

Not: Bu tarif yazarın annesi tarafından kuşaklar boyu aktararak gelmiştir.