



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Dəlikli Loxma

Delikli Lokma



2 şiriniyatt qaşığı toz maya
2 şiriniyatt qaşığı toz şəkər
2 su stəkani ilıq su
5 su stəkani un
Yarım çay qaşığı duz
4 yemək qaşığı zeytunyağı
Şərbəti Üçün;
3 su stəkani toz şəkər
3 su stəkani su
1 yemək qaşığı limon suyu
Qızartmaq Üçün;
3 su stəkani duru yağ

- # Bir stəkan ilıq suya 2 şiriniyatt qaşığı toz maya və 2 şiriniyatt qaşığı toz şəkər qoyular qarışdırılır 10 dəqiqə gözlədilər, daha sonra mayalı su yoğurma qabına köçürülər, üzərinə bir su stəkani daha ilıq su əlavə olunur.
- # Ələnilməmiş un mayalı suya danlaq danlaq əlavə olunur, bu vaxt zeytunyağı və duz da qatılır, orta yumşaqlıqdakı xəmirin üzəri bağlanılır, 3 - 4 saat gözlədilər.
- # Şərbət hazırlanır. Toz şəkər və su orta atəşdə konsistensiya sahəyə qədər qaynadılır. Daha sonra limon suyu qatılır, bir neçə dəqiqə daha qaynadılır. Soyumağa buraxılır.
- # Mayalanan xəmir, bir az yoğurular, lazım olsa az miqdarda un əlavə olunur.
- # Tavaya duru yağ qoyular orta atəşdə istiləşməsi təmin edilir.
- # Bir əllə xəmir sıxılır, qozdan daha kiçik parça çıxarılır, isladılmış digər ələ alınır, baş barmaqla ortasına basdıraraq delinir və qızgın yağa atılır, çəhrayı rəngdə qızardılır.
- # İsti loxmalar soyuq şərbətə atılır, 15 - 20 dəqiqə şərbətdə tutulduqdan sonra xidmət qabına çıxarılır.
- # Soyuyunca xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Dəlikli loğmanın xəmirini bir gecə əvvəldən yoğurub gözlətmək daha da yaxşı nəticə verir.