



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

Loxma

Lokma



2 Ədəd yumurta
2 Stəkan qatıq
3 Stəkan un
1,5 Çay qaşığı duz
3 Çay qaşığı karbonat
1 Stəkan duru yağ
Şərbəti üçün;
3 Stəkan şəkər
3,5 Stəkan su
Yarım limonun suyu

- # Un yoğurma qabına alınır. Üzərinə yumurta, qatıq, karbonat, duz qoyulur.
- # Hamarsız sulu bir xəmir əldə edilir. Ən az 1 saat dinləndirilir.
- # Xəmir dinlənirkən; 3 stəkan şəkərin üzərinə 3,5 stəkan su qoyulur. Orta alovda qaynatılır, azca qıvam aldıysa yarım limonun suyu qoyulur. 5 dəqiqə daha qaynadılır. Fırından alınır, şərbət soyumaya buraxılır.
- # Tavaya yağ qoyulur. Dinlənən loxma xəmiri tavanın yanına alınır. Bir çay tabağına su qoyulur.
- # Bir əl xəmirə soxulur, xəmir sıxılır, baş barmaq ilə, işarət barmağı arasından çıxan qoz yekəliyində xəmir, yaşladılmış qabıqla alınır, qızmış yağa atılır.
- # Çəhrayı rəng alan loxmalar bir mətbəə dəsmalına çıxarılır.
- # Bütün xəmir qurtarana qədər eyni işləm təkrarlanır.
- # Qızardılan loxmalar ilıx olduqda dərin bir qabda olan soyuq şərbətə atılır.
- # Şərbətdə ən az 2 saat gözləndiqdən sonra servis yapılır.

Not: Bu tərif yazıcının anası tırfındın nəsilədən nəsilə gəlmişdir.