



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

Bodrum Loxması

Bodrum Lokması



1 Kibrit qutusu qədər yaş maya
2 Stəkan ilıq su
2 Ədəd yekə damla saqızı
3 Stəkan un
2 Şiriniyyat qaşığı şəkər tozu
Yarım çay qaşığı duz
Şərbəti üçün:
2,5 Stəkan şəkər tozu
3 Stəkan su
1 Şiriniyyat qaşığı limon suyu
Qızarmaq üçün:
Duru yağ

- # Şərbət üçün qazana su şəkər qoyular, orta atəşli ocaqda qaynayınca, ocaq qısılar bir az daha qaynadılar, limon suyu əlavə olunar, bər neçə dəqiqə qaynadılıb ocaqdan alınar, soyumağa buraxılar.
- # Çuxur bir qaba 2 stəkan ilıq su tökülər, üzərinə yaş maya və 1 şiriniyyat qaşığı şəkər əlavə olunar, qaişdırılar.
- # Üzərinə qalan 1 şiriniyyat qaşığı döyülmüş damla saqqızı, duz və yavaş yavaş un əlavə olunar.
- # Qarışım bir çırpıcı ilə hamar bir hal alana qədər qarışdırılar.
- # Üzəri bağlı olaraq 1 saat dinləndirilər.
- # Çuxur bir tavaya bol miqdarda duru yağ qoyular.
- # Duru yağ orta atəşdə yaxşıca qızınca, sol əl cıvık loxma xəmirinə batırılar, baş barmaqla sıxdırılar, əşarət barmağı arasından çıxan xəmir, yağlanmış şiriniyyat qaşığı ilə qızğın yağa atılar.
- # Aralıqlı olaraq bütün loxmalar tavaya tökülər, qızarınca soyuq şərbətə atılar, ən çox 15 dəqiqə şərbəttə tutular, xidmət boşqabına alınar.
- # İliq ya da yeni soyumuş olaraq xidmət olunar.

Not: Bodrum loxması xüsusiyyəti digər loxmalara görə sərt olmağıdır, bu səbəblə qısa müddət tutular.