



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

Süße Häppchen

Lokma



2 Eier
2 Gläser Joghurt
3 Gläser Mehl
1 ½ KL Salz
3 TL Karbonat
1 Glas Öl
Für das Sirup:
3 Gläser Zucker
3 ½ Gläser Wasser
Saft einer ½ Zitrone

Mehl in eine Rührschüssel füllen. Ei, Joghurt, Karbonat und Salz hinzugeben.

Das ganze zu einem wässrigen Teig formen und mindestens eine Stunde ruhen lassen.

Während der Mehl ruht 3 Gläser Zucker und 3 ½ Gläser Wasser auf mittlerer Hitze zum Kochen bringen und eine Weile kochen, Zitronensaft hinzugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

In eine Pfanne Öl geben und den Teig neben die Pfanne platzieren. In eine Teeuntertasse Wasser füllen.

Mit einer Hand ein Stück Teig abreißen und zusammendrücken. Mit dem Daumen den walnußgroßen Teig zwischen dem Zeigefinger und Daumen der anderen Hand herausdrücken. Diesen mit einem angefeuchteten Löffel entnehmen und in das erhitzte Öl werfen.

Die rosarot gebratene Häppchen auf ein Küchenpapier herauslegen.

Diesen Vorgang so lange wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist.

Wenn die Häppchen lauwarm geworden sind nun in den Sirup einlegen.

Mindestens 2 Stunden im Sirup stehen lassen und danach servieren.

Tipp: Dieses Kochrezept wurde über Generationen hinweg und schließlich von der Mutter der Autorin weitergegeben.