



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mûtevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

Lokma Trouée

Delikli Lokma



2 cuillères à café de levure
2 cuillères à café de sucre granulé
2 tasses d'eau chaude
5 tasses de farine
1/2 cuillère à café de sel
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
Pour le sirop ;
3 tasses de sucre granulé
3 tasses d'eau
1 cuillère à soupe de jus de citron
Pour faire frire ;
3 tasses d'huile végétale

- # Mettez dans une tasse d'eau tiède, de la levure en poudre et 2 cuillères à café de sucre. Laissez attendre 10 minutes, prenez dans un bol de pétrissage. Rajoutez encore une tasse d'eau tiède.
- # Rajoutez de la farine petit à petit. Rajoutez ensuite du sel et de l'huile d'olive. Fermez la pâte mi-molle puis laissez attendre pendant 3-4 heures.
- # Préparez le sirop. Faites bouillir l'eau et le sucre à moyenne température. Puis rajoutez du jus de citron, et laissez refroidir.
- # Pétrissez la pâte, et rajoutez de la farine si il faut.
- # Mettez de l'huile dans une poêle puis laissez chauffer.
- # Serrez la pâte avec une main, et sortez des morceaux de la taille d'une noix, puis prenez dans l'autre main mouillée, appuyez au milieu pour trouer, puis jeter dans l'huile brûlant.
- # Jetez les lokma, dans le sirop froid, tenez 15-20 minutes dans le sirop puis sortez sur une assiette.
- # Servez quand elles refroidissent.

N-B; Les résultats seront plus meilleurs si vous pétrissez la pâte dès la veille et que vous faites attendre.