



Lokma De Kastamonu

Kastamonu Lokması



1 œuf
1 tasse de yaourt
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
¼ cuillère à thé de sel
2 tasses de farine
Pour la friture:
1,5 tasses d'huile végétale
Pour l'intérieur:
30 morceaux d'abricots secs
30 noyaux d'abricot
Pour le sirop:
2 tasses de sucre
2,5 tasses d'eau
½ citron

- # Mettez de l'eau tiède de façon à passer les abricots. Laissez attendre pendant au moins 2 heures.
- # Préparez les sirop en premier. Mettez de l'eau et du sucre dans une casserole. Placez à moyenne température. Quand elle commence à bouillir, baissez la température puis laissez bouillir encore 10 minutes. Rajoutez du jus de citron puis laissez cuire encore 10 minutes. Laissez refroidir.
- # Mettez dans un bol creux, des oeufs et du yaourt. Mélangez l'ensemble. Rajoutez la moitié de la farine, du sel et de la carbonate. Mélangez puis rajoutez la farine qui reste et continuez à mélanger.
- # La pâte doit être plus solide qu'une pâte de lokma et plus molle qu'une pâte de poça. Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant ½ heure.
- # Retirez les abricots de l'eau pendant ce temps. Coupez l'intérieur puis placez un noyau d'abricots.
- # Mettez de l'huile dans une petite poêle. Il va falloir faire une grillade profonde. (Il est conseillé d'utiliser une petite poêle pour moins d'huile.) Faites chauffer à moyenne température.
- # Trempez vos mains dans la farine puis trempez les abricots dans la farine et jeter dans l'huile. Faites griller les deux faces.
- # Mettez les lokmas dans un petit plat, puis versez du sirop froid.
- # Vous pouvez servir environ 1 heure plus tard.

N-B; Vous pouvez préparer en saupoudrant du sucre en poudre au lieu de verser du sirop.