



Lokma d'Izmir

Izmir Lokması



1 levure
1 sucre de coupe
1,5 tasses d'eau chaude
½ tasse de café d'huile végétale
1 pincée de sel
Pour la friture:
De l'huile végétale
Pour le sirop:
2,5 tasses de sucre
2,5 tasses d'eau
1 cuillère à soupe de jus de citron
Pour la surface:
De la cannelle

- # Mettez les ingrédients du sirop dans une casserole puis faites bouillir. Laissez refroidir.
- # Mettez dans un bol de pétrissage creux, de la levure, de l'eau tiède et du sucre. Mélangez jusqu'à que la levure se disperse.
- # Rajoutez dans un bol, de l'huile, du sel et de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 45 minutes.
- # Pétrissez la pâte, laissez beaucoup d'huile dans une poêle.
- # Quand l'huile chauffe, trempez les doigts dans l'huile qui se trouve dans un autre bol, prenez des morceaux de pâte de la taille d'une noix.
- # Arrondissez la pâte puis trouez le milieu et jetez dans l'huile. Faites griller jusqu'à que les deux faces sont cuites.
- # Jetez directement dans le sirop puis faites attendre pendant 10 minutes.
- # Laissez les lokma dans une assiette puis saupoudrez de la cannelle selon votre volonté.

N-B; Il ne faut surtout pas utiliser de farine lors de la formation des lokma.