



Lokma

Lokma



2 œufs
2 tasses de yaourt
3 tasses de farine
1,5 cuillère à thé de sel
3 cuillères à café de bicarbonate
1 tasse d'huile végétale
Pour le sirop:
3 tasses de sucre
3,5 tasses d'eau
Jus d'un demi-citron

- # Prenez la farine dans le bol de pétrissage, rajoutez les œufs, le yaourt, le bicarbonate et le sel.
- # Vous obtenez une pâte lisse liquide, laissez reposer au moins une heure.
- # Pendant que la pâte se repose ; Laissez bouillir 3 tasses de sucre avec 3,5 tasses d'eau. Puis rajoutez du jus de citron. Laissez bouillir encore 5 minutes puis retirez du four et laissez refroidir.
- # Mettez de l'huile dans la poêle, prenez la pâte à côté, mettez de l'eau sur une tasse à thé.
- # Enfoncez votre main dans la pâte, serrez, prenez la pâte qui sort entre l'index et le pouce, de la taille d'une noix, prenez avec une cuillère mouillé et jetez dans l'huile chaud.
- # Sortez les pâtes devenu rose sur une serviette.
- # Faites la même manipulation jusqu'à la pâte finit.
- # Quand les morceaux grillé deviennent tiède, mettez dans le sirop froid qui se trouve dans le bol.
- # Laissez attendre dans le sirop pendant 2 heures puis servez.

N-B: Cette recette est transmise par la Mère de l'écrivain qui est transmise de génération en génération.