

Lokma Tatlısı

Toplam 110 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~340 kcal

Açılış 2/10

Mayalı hamurun kızartılması şerbetle atılmasıyla hazırlanan çit geleneksel tatlı.

Malzemeler

Hamur için

- 3 su bardağı Un
- 2 su bardağı Ilılsu
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 3 su bardağı Sıyağ

Şerbet için

- 2 su bardağı Şeker
- 2 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu

Yapılı

- Şeker ve suyu 10 dakika kaynatıp limonla şerbet hazırlayın.
- Un, maya ve suyu çirperek kan hamur yapın.
- Hamuru 35 dakika mayalandırarak kabarcık gelişsin.
- Yağı 170°C'ye ısıtıp hamuru küçük parçalar halinde bırakın.
- Lokmalar 5 dakika kızartılıncaya kadar hamur kalmasın.
- Sıcak lokmayı soğuk şerbete alıp 2 dakika bekletin.
- Süzdürüp tarçınla servis edin.

PÜF NOKTASI

Lokmaları sıcak yağdan çıkarıp soğuk şerbete alıp 2 dakika bekletin.

SERVIS ÖNERİSİ

Lokmaları sıcak servis, üstüne Antep fıstığı serpip hemen sunun.

Alerjenler

Gluten

