

Loukoumades

Toplam 95 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~310 kcal

Açılış 2/10

Yunan bal lokmaları kızgın yağda kabarmasına bal ve tarçınla ince şenlik tatlısıdır.

Malzemeler

- 350 gr Un
- 7 gr Maya
- 250 ml Süt
- 150 gr Bal
- 1 çay kaşığı Tarçın

Yapılışı

- Un, maya ve sütle akışkan hamur hazırlayın.
- Hamuru 35 dakika mayalandırarak kabarmasını bekleyin.
- Yağı 170°C'ye ısıtıp kaşıkla hamur parçalarını rakın.
- Loukoumades parçalarını 4 dakika altın renk alana kadar kızartın.
- Fazla yağı süzdürüp bal ve tarçınla servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru 35 dakika mayalandırarak kızartırken tepsinin hafif ve boş kalmasını sağlayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak lokmaları bal gezdirip tarçın serptikten sonra küçük tabaklarda sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt