



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

GÖZLEME LOKMASI



1 Adet yumurta
1 Su bardağı ılık su
Yarım çay kaşığı tuz
1 Çay kaşığı kabartma tozu
3 Çorba kaşığı ayçiçek yağı
Alabildiği kadar un
Kızartmak için;
2,5 Su bardağı sıvıyağ
Şerbeti için;
2,5 Su bardağı toz şeker
2 Su bardağı su
1 Dilim limon
Üzeri için;
1 Su bardağı dövülmüş ceviz

Öncelikle şerbet hazırlanır. Su ve şeker kaynatılır, karışım koyulaşmaya başlayınca limon dilimi atılır, 5 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır, soğumaya bırakılır.

Yumurta, ılık su, ayçiçek yağı, tuz yoğurma kabına konur karıştırılır. Üzerine kabartma tozu karıştırılmış un eklenir. Kulak memesi kıvamına gelene kadar un katılır, yoğrulur.

Hazırlanan hamur üzeri kapalı olarak 10 dakika bekletilir. Daha sonra ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, yuvarlanır.

Hazırlanan parçalar unlu zeminde merdane yardımıyla çay tabağı büyüklüğünde açılır, kızgın yağda her iki yüzü çok açık pembe renkte kızartılır.

Tatlılar şerbete atılır, 5 dakika sonra alınır. Soğuduktan sonra üzerine ceviz serpilir, servise sunulur.

Not: Gözleme lokması, fazla kızartılırsa sert kıvamda olur.