



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

DELİKLİ LOKMA



2 tatlı kaşığı toz maya
2 tatlı kaşığı toz şeker
2 su bardağı ılık su
5 su bardağı un
Yarım çay kaşığı tuz
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Şerbeti İçin;
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu
Kızartmak İçin;
3 su bardağı sıvıyağ

- # Bir bardak ılık suya 2 tatlı kaşığı toz maya ve 2 tatlı kaşığı toz şeker konur karıştırılır 10 dakika bekletilir, daha sonra mayalı su yoğurma kabına aktarılır, üzerine bir su bardağı daha ılık su eklenir.
- # Elenmiş un mayalı suya azar azar eklenir, bu arada zeytinyağı ve tuz da katılır, orta yumuşaklıktaki hamurun üzeri kapatılır, 3 - 4 saat bekletilir.
- # Şerbet hazırlanır. Toz şeker ve su orta ateşte kıvam alana kadar kaynatılır. Daha sonra limon suyu katılır, birkaç dakika daha kaynatılır. Soğumaya bırakılır.
- # Mayalanan hamur, biraz yoğrulur, gerekirse az miktarda un eklenir.
- # Tavaya sıvıyağ konur orta ateşte ısınması sağlanır.
- # Bir elle hamur sıkılır, cevizden daha küçük parça çıkarılır, ıslatılmış diğere ele alınır, baş parmakla ortasına bastırarak delinir ve kızgın yağa atılır, pembe renkte kızartılır.
- # Sıcak lokmalar soğuk şerbete atılır, 15 - 20 dakika şerbette tutulduktan sonra servis tabağına çıkarılır.
- # Soğuyunca servise sunulur.

Not: Delikli lokmanın hamurunu bir gece önceden yoğurup bekletmek daha da iyi netice verir.