ERİKLİ LOKMA

2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 paket çabuk maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
10 – 12 adet kıyılmış kuru erik
1 çorba kaşığı sıvıyağ
2,5 su bardağı un
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartmak için;
2 su bardağı sıvıyağ
Şerbeti İçin;
Yarık kg. taze kırmızı erik
2 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su
Yarım su bardağı erik marmeladı
Üzeri İçin;
1 çorba kaşığı hindistancevizi

ilk işlem olarak hamur hazırlanır; çukur bir kabın içine ılık su, toz şeker ve unla karıştırılmış maya konur, karıştırılır.
Üzerine süt, yumurta, sıvıyağ, tuz, vanilya ve elenmiş un eklenir, pürüz kalmayana kadar karıştırılır. Yarım saat ılık bir ortamda bekletilir.
Bu arada şerbet hazırlanır, eriklerin çekirdekleri çıkartılır, üzerine bir su bardağı toz şeker ve bir su bardağı su eklenir, eriklerin rengi çıkana kadar kaynatılır.
Daha sonra haşlanmış erikler bir süzgece aktarılır, bastırarak suyu çıkartılır. Bu suyun üzerine 1,5 su bardağı su, 1 su bardağı toz şeker ve yarım su bardağı erik marmeladı katılır, tekrar ocağa konarak bir taşım kaynatılır. Ocaktan alınarak soğumaya bırakılır.
Dinlenen hamura kıyılmış kuru erik ilave edilir karıştırılır.
Hamura avuç batırılır, baş parmak ve işaret parmağı arasından sıktırılır, çıkan hamur yağlı kaşıkla kızgın yağa atılır. Her tarafı altın renginde kızartılır, kağıt havluya çıkartılır.
Lokmalar ılıkken soğuk şerbete atılır, 15 dakika sonra şerbetten alınarak servis tabağına aktarılır.
Üzerine hindistancevizi serperek servis yapılır.

Not: Bu lokma aynı miktarda vişne kurusu ve taze vişne kullanılarak da hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1258 | Adı: Erikli Lokma | İndirme tarihi: 09.08.2025 - 01:50