



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

BODRUM LOKMASI



1 Kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya
2 Su bardağı ılık su
2 Adet iri damla sakızı
3 Su bardağı un
2 Tatlı kaşığı toz şeker
Yarım çay kaşığı tuz
Şerbeti İçin;
2,5 Su bardağı toz şeker
3 Su bardağı su
1 Tatlı kaşığı limon suyu
Kızartmak için sıvıyağ

- # Önce şerbet hazırlanır. Tencereye su ve şeker konur, orta ateşli ocakta kaynayınca, ocak kısılır biraz daha kaynatılır, limon suyu eklenir, bir kaç dakika daha kaynatılıp ocaktan alınır, soğumaya bırakılır.
- # Çukur bir yoğurma kabına 2 su bardağı ılık su konur, üzerine yaş maya ve 1 tatlı kaşığı şeker eklenir, karıştırılır.
- # Üzerine kalan 1 tatlı kaşığı şekerle dövülmüş damla sakızı, tuz ve yavaş yavaş un eklenir.
- # Karışım bir çırpıcıyla pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırılır.
- # Üzeri kapalı olarak 1 saat dinlendirilir.
- # Çukur bir tavaya bol miktarda sıvıyağ konur.
- # Sıvıyağ orta ateşte iyice kızınca, sol el cıvık lokma hamuruna batırılır, sıkıtılır baş parmakla, işaret parmağı arasından çıkan hamur, yağlanmış tatlı kaşığı ile kızgın yağa atılır.
- # Aralıklı olarak tüm lokmalar tavaya dökülür, kızarıncaya soğuk şerbete atılır, en fazla 15 dakika şerbette tutulur, servis tabağına çıkarılır.
- # Ilık ya da yeni soğumuş olarak servise sunulur.

Not: Bodrum lokmasının özelliği diğer lokmalara göre sert olmasıdır, bu nedenle şerbette kısa süre tutulur.