



HIRAZ'IN  
MUTFAđI



## Lokma Tatlısı



**Süre:** 35 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

## Malzemeler:

### ☐ Hamuru için:

- 2 su bardađı un
- 1 su bardağı ılık su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 1 tatlı kaşığı nişasta

### ☐ Şerbeti için:

- 2 su bardağı toz şeker
- 1,5 su bardađı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

### ☐ Kızartmak için:

- Sıvı yağ

## Yapılışı:

### 1. Şerbetin Hazırlanması:

- Şeker ve suyu bir tencereye alıp kaynat.
- Kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyip 5 dakika daha kaynat.
- Ocağın altını kapatıp soğumaya bırak.

### 2. Hamurun Hazırlanması:

- Ilık su, maya, şeker ve tuzu bir kaba alıp karıştır.
- Üzerine azar azar un ve nişastayı ekleyip yumuşak kıvamlı bir hamur yoğur.

- Hamurun üzerini kapatıp 45 dakika mayalanmaya bırak.

### 3. Lokmaların Kızartılması:

- Derin bir tencerede sıvı yağı ısıt.
- Hamurdan küçük parçalar alıp kaşık yardımıyla yağa bırak ve altın sarısı olana kadar kızart.

### 4. Şerbete Batırma ve Servis:

- Kızaran lokmaları soğuk şerbete at ve birkaç saniye bekletip çıkar.
- Servis tabağına alarak tarçın veya Antep fıstığı ile süsle.

>> **İpucu: Lokmaların içi boş ve çıtır olması için hamuru iyi mayalandırmak gerekir!**