KİRAZ'IN MUTFAĞI

Lokma Tatlısı

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

◫ Hamuru için:

- 2 su bardağı 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 bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

◫ Kızartmak için:

- Sıvı yağ

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Şerbetin Hazırlanması:

- Şeker ve suyu bir tencereye alıp kaynat.
- Kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyip 5 dakika daha kaynat.
- Ocaktan alıp 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!**

Kiraz'ın Mutfağı