

Lokma Tatlısı

Malzemeler

4 bardak un
1 paket kuru maya
2 yemek kasığı seker
1 cay kasığı tuz
1.5 Bardak sut
Toz tarcin
Kizartmak icin: Siviyağ
Serbet icin;
3 su bardagi seker
2 su bardagi su
Yarım limon suyu
1 cubuk tarcin

Yapılısı

Hamurun kuru malzemeleri bir kapta karıştırılır. Ortası havuz şeklinde acılıp yavaş yavaş su+sut karışımı eklenir. Yumusak kıvamli bir hamur elde edilir. Özlesen hamur ılık bir ortamda hacmi iki katına ulaşınca kadar mayalanmaya bırakılır. Bir tencerede su ve seker karıştırılıp içine cubuk tarcin eklenip kaynamaya bırakılır. Yogun bir kıvam alıncaya kadar kaynatılır. Kivama gelince limon suyu eklenip bir tasım kaynattıktan sonra sogumaya bırakılır. Mayalanan hamur avuc içine alınıp yumruk şeklinde sikilir. Yumruk basına gelen ceviz büyüklüğündeki parça diğer elin bir parmağı ile tam ortasından delik acılarak hafif sallanır ve ortası acılır. Bu şekilde direkt olarak iyice ısınan yaga atılır.