

Lokma Tatlısı

Malzemeler

2 su b. un
2 yemek k. toz seker
2 yemek k. eritilmiş tereyag veya margarin
1 su bardagina yakin sut
Yarım paket yas maya veya 1 yemek kasigi kuru maya
1 adet yumurta
Bir miktar su
Bir fiske tuz
Serbeti icin:
4 su b. seker
2,5 su bardagi su
2-3 damla limon suyu
Kizartmak icin:
Derin bir tencere
Bol siviyağ
Tel suzgec

Yapılısı

Karistirma kabına unu ,tuzu,sekeri, koyup iyice karistirin, ortasını havuz gibi yapin, havuzun icine mayayı ,sutu, erimis tereyagini(ilik) yumurtayı ve bir miktar suyu koyarak yumusak bir hamur elde edin. Kasik kasik alarak cok kizgin yagda kizartin, suzgec ile alın sogumus serbet icine atin, 5-10 dakika bekletin, uzerine tarcin veya hindistan cevizi serperek servis yapilir.

Serbeti: Su ve seker buyuk bir tencerede iyice kaynatilir. Inmeye yakin limon damlatilir.