

# Lokma Tatlısı

Toplam 75 dk

Hazırlama 50 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~340 kcal

Açılış 2/10

Mayalı hamurun kızartılması şerbetle atılmasıyla hazırlanan çit geleneksel tatlı.

## Malzemeler

### Hamur için

- 3 su bardağı Un
- 2 su bardağı Ilısu
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 3 su bardağı Sıyağ

### Şerbet için

- 2 su bardağı Şeker
- 2 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu

## Yapılı

- Şerbeti 10 dakika kaynatıp tamamen ılıtın.
- Mayalı hamuru hazırlayıp katınca kadar 45 dakika bekletin.
- Yağ 170-175°C aralığında kızdırin.
- Hamurdan küçük parçalar bırakarak 1-2 dakika kızartın.
- Sıcak lokmaları şerbete alıp 5 dakika bekletin.

### PÜF NOKTASI

Lokmaları sıcak yağdan çıkarıp çit şerbete alırken kızartma süresini kontrol edin.

### SERVIS ÖNERİSİ

Lokmaları sıcak servis için, üzerine Antep fıstığı serpip hemen sunun.

## Alerjenler

Gluten