

Loukoumades

Toplam 60 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~310 kcal

Açılış 2/10

Yunan bal lokmaları kızartma yağda kabarmasına bal ve tarçınla ince şenlik tatlısıdır.

Malzemeler

- 350 gr Un
- 7 gr Maya
- 250 ml Süt
- 150 gr Bal
- 1 çay kaşığı Tarçın

Yapılı

- Un, maya ve sütle akışkan hamur hazırlayarak 35 dakika mayalandırın.
- Kaşıkla parçalar alarak kızartma yağda pişirin.
- Bal ve tarçınla servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru 35 dakika mayalandırılmak üzere keçinin hafif ve boş kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak lokmaları bal gezdirip tarçın serptikten sonra küçük tabaklarda sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt