Lokum (fırınlanmış hamur keki)

Tarifin tamamı

Malzemeler

340 g	Tereyağı 1¾ su bardağı
624 g	Buğday unu 6 su bardağı
426 g	Su 2¼ su bardağı
500 g	Yumurta 10 adet

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Tereyağını bir tencerede kızdırın, unu ekleyip açık kahverengi olana kadar karıştırın.
2. Suyu ekleyip hamur kıvamına gelene kadar karıştırmaya devam edin, ocaktan alıp tamamen soğumaya bırakın.
3. Soğuyan hamura yumurtaları katıp elinizle yumuşak bir hamur olana dek yoğurun.
4. Hamuru küçük şeftali büyüklüğünde yuvarlak parçalara bölün, her birinin ortasını parmak ucuyla çukurlaştırın.
5. Parçaları yağlanmış bir tepsiye dizip narin bir renk alana dek fırında pişirin.
   Kaynak fırın sıcaklığını ve süresini vermiyor.

Son hâli: 1 Kasım 2026
Turabi Efendi, Turkish Cookery Book (1864)
tatname.com/tr/tarif/lokum-hamur-keki-turabi