

Lokma / loukomades

Recette préparée par
Tina et Esther C. Graf

Ingrédients, pour 4 personnes:

15 g de levain

1,5 verre d'eau

500 g de farine tamisée

1 cuiller à soupe de miel liquide

1/2 cuiller à thé de sel

4 dl huile

miel liquide pour tremper
cannelle.

Mettre la levure dans une terrine
et la diluer dans un peu d'eau tiède.

Y ajouter peu à peu la farine, le sel,
une cuiller à soupe de miel et le reste
de l'eau. Bien remuer. Pétrir cette
pâte puis la laisser reposer une heure
dans un endroit tempéré.

Dans une poêle profonde, chauffer
l'huile. Prendre de la pâte avec une pe-
tite cuiller puis former des boulettes
en la roulant entre le pouce et l'index.
Les déposer dans l'huile bouillante
au moyen d'un cuiller préalablement
enduite d'huile.

Lorsqu'elles sont bien dorées, les
tremper dans le miel, les saupoudrer
de cannelle et servir.



Attention aux éclaboussures d'huile
bouillante; surveiller la poêle en per-
manence.