



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İZMİR LOKMASI

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Yunanistan'dan, Arabistan'a içerisinde Türkiye'nin de bulunduğu geniş bir coğrafyada değişik isimlerle ve benzer tariflerle bilinen lokma tatlısı özellikle İzmir kültürünün vazgeçilmez bir parçası haline gelmiştir. Bu yüzden İzmir Lokması olarak bilinir. Lokma; un, maya, su ve tuz ile hazırlanan hamurun, sıvı yağda kızartılmasıyla hazırlanan, şerbetle tatlandırılarak servis yapılan bir tatlıdır. İzmir'de genellikle şerbet dökülerek tatlı olarak yenilmesine rağmen, bazı yörelerde pişi gibi şerbetsiz, peynir ile de yenilmektedir. Ortası delikli halka şeklinde olana İzmir lokması, deliksiz, küçük yuvarlak şeklinde olanlarına da saray lokması denilmektedir. İzmir'de dini ve kültürel öneme sahip (sünnet düğünü, kandil, mevlüt, ya da cenazelerde) günlerde her köşe başında pişirilen lokma tatlısının halka ücretsiz dağıtıldığı görülebilir. Buna "lokma dökmek" ya da "lokma döktürmek" denir. Satın alarak yemek isteyenler için de İzmir'de meşhur lokmacı dükkanları vardır.

