



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İZMİR LOKMASI

Kullanılacak Malzemeler

2,5 su bardağı toz şeker
1 tutam tuz
1 çay kaşığı şeker
1 çorba kaşığı kuru maya
2 su bardağı un
1 yumurta
1 Çorba kaşığı limon suyu
Kızartmak için sıvı yağ

Hazırlanma Şekli

Şurup için: Tencereye iki su bardağı su ve şekeri koyun. Kaynatın. Şurup kıvamına gelince inmeden önce limon suyunu ekleyip 1 taşım daha kaynatın. Ocaktan alıp soğutun.
Mayayı, bir tatlı kaşığı şeker bir fincan ılık su ile ezin. Unu bir kaba eleyin. Bir tutam tuz ekleyip karıştırın. Ortasını havuz gibi açın. Mayayı ekleyip biraz un serpin. Ilık ortamda kabarcıncaya kadar 10 dakika bekletin. Unun ortasını tekrar açıp yumurta bir bardak suyu ilave edin. Ele yapışmayacak şekilde çok yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin. Kabin üzerini nemli bir bezle örtüp yarım saat dinlendirin.
Tavada sıvıyağı kızdırın. Kaşığı sıvıyağa batırın sonrada kaşıkla hamurdan parça alıp (veya hamurdan elinizle bir avuç alıp baş ve işaret parmakları arasından sıkıp yağlı bir kaşıkla hamuru alabilirsiniz) yağda kızartın. Kevgirle alıp soğuk şuruba atın. Lokmaları servis tabağına alıp servis yapın.

[ML® Bodrum Lokması için tıklayın](#)