



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KERPE LOKUMU (KOCAELİ)

Kocaeli Valiliği

Adı her ne kadar lokum olarak geçse de. Kerpe lokumu bildiğimiz lokuma benzeyen tatlı değildir. Kandıra mutfağının hamur işlerinden biri olan lokum, daha çok doyurucu tarzda hazırlanan bir börek türüdür. Un su, yoğurt, yumurta peynir, kabartma tozu ve suyla oldukça yumuşak bir hamur hazırlanır. Bu hamur oklavayla çok ince olmayacak şekilde açılır ve yağda kabarmak üzere kızartılır. Böylece yenmeye hazır hale gelir ve genellikle çayın yanında ikram edilir.

Not: Kerpe Lokumu adı gibi daha çok Kandıra İlçesi'nin Kerpe Beldesi'nde hazırlanan bir yiyecektir.
