



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADA LOKMASI (AYVALIK BALIKESİR)

Hamuru için:

1 litre su

1 paket yaş maya

1 yemek kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

Aldığı kadar un

2 adet orta boy haşlanmış patates

Şerbeti için:

4 su bardağı toz şeker

3 su bardağı su

Birkaç damla limon suyu

Üzeri için:

Tarçın

Bir kaba un, haşlanmış patates, maya, 2 yemek kaşığı şeker ve tuzu koyup karıştırın.

Homojen bir kıvam elde edince hamuru bir sıkma poşetine alın.

Ağızını lastikle sıkıca kapatın ve sıcak su dolu bir kaseğin içine oturtun.

Bu sırada derin bir tencerede 1 kilogram şeker ve yarım litre suyu karıştırarak kaynatın.

10 dakika kaynadıktan sonra çeyrek limon suyunu ekleyin.

Birkaç dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Soğumaya bırakın.

Hamurun poşeti hava dolduysa lastiği çıkarıp havasını alın ve yine lastik katın.

Poşetin uç kısmını makasla kesin.

Bir elinizle hamur poşetini sıkıp bir elinizle de makas kullanarak hamuru kesin.

Kızgın yağa erik büyüklüğünde hamur parçaları bırakın.

Pişen hamurları kevgirle toplayıp soğuttuğunuz şerbete atın.

Lokmaların üzerine tarçın serpip servis edin.

Not: Alibey (Cunda) adasında yapılır.

