ENİŞTE LOKUMU (RİZE)

Tereyağı
Yoğurt
Şeker
Yumurta
Limon suyu
Karbonat
Alabildiğince buğday unu
Tuz

Şeker, yumurta ve yoğurt bir kap içine konur, şeker eriyinceye kadar çırpılır. Şeker yağ içine erimediğinden eritilmiş ılık yağ bu karışıma sonradan ilave edilir. Diğer yanda yarım limon suyuna karbonat katıp karıştırarak yağlı karışıma katılır ve alabildiğince un konarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Hamur on dakika dinlendirilir. Bu hamurdan iki yumurta büyüklüğünde parçalar alınarak avuç arasında yuvarlayıp uzatılarak lokum şekli verilir. Yağlanmış tepsiye birer parmak ara ile yerleştirilir, üzerine bıçakla (Z) şeklinde kesikler atarak şekillendirilir. Pilekide ekmek pişirir gibi üzerine sac örtülerek orta hararette pişirilir.

Not: Yöre genelinde yıllardan beri yapılagelen enişte lokumu sadece mutfak kültüründe değil, evlenme gelenekleri içinde de önemli bir yere sahiptir. Enişte lokumu, yıllardan beri kaynanaların damatları için yaptıkları ve kızların her ziyaret edişlerinde bir bohça yapıp damat evine gönderdikleri bir pasta türüdür. Bundan dolayı bazı kesimde Kaynana Lokumu olarak da geçer. Düğünlerde aileler arası ilişkileri kuvvetlendirmek ve hediyeleşmek için yapılan bohça merasimlerinde damat (enişte) için hazırlanan bohçaya konulan Enişte Lokumu adını her ne kadar bu şekilde yapılış amacından alsa da esasen bağları sıkı tutmak, karşı tarafa afiyet dilemek ve ikramda bulunmak inceliğini beraberinde taşımaktadır. İlimize has "Rize Enişte Lokumu" 2021 yılında tescillenerek coğrafi işaret belgesi alan ürünlerimiz arasına dahil olmuştur.

© lezzetler.com tarif no:166284 • adı:Enişte Lokumu (Rize) • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:09.05.2024 - 14:55