



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENİŐTE LOKUMU (RİZE)

Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Üç su bardağı tereyağı (margarin de olabilir)
üç su bardağı yoğurt
altı su bardağı şeker
üç yumurta
yarım limon suyu
yarım çorba kaşığı karbonat
alabildiğince buğday unu
tuz

Şeker, yumurta ve yoğurt bir kap içine konur, şeker eriyinceye kadar çırpılır. Şeker yağ içerisinde 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 ekmeğ pişirir gibi üzerine sac örtülerek veya kuzinede orta hararete pişirilir.

Not: Eskiden kaynanaların damatları için yaptıkları ve kızlarını her ziyaretlerinde bir bohça yapıp damat evine gönderdikleri yüksek kalorili bir pasta türüdür. Çokça yapılan bu lokumlar, gelin tarafından koca evi halkına birer ikişer dağıtırdı ve bir ihtimal utanıp da yiyemediği zamanlarda odasında gizlice yerdi.



Fotoğraf "aşı" tarafından gönderildi. 10.04.2016