



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

İZMİR LOKMASI

2 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
Yarım su bardağı ılık su
1 su bardağı su
1 adet yumurta
Kızartmak için:
1 su bardağı sıvı yağ
Şurup için:
2 su bardağı su
2,5 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu

Öncelikle toz mayayı şekerli ılık suyun içine ekleyin ve 10 dakika kadar mayanın kabarıp, kıvama gelmesini bekleyin.

Hamur için derin bir karıştırma kabının içine unu eleyip üzerine tuz ekleyin. Unun içine kabaran sulu mayayı, yumurtayı ve bir su bardağı su ekleyerek hamuru çatala çırpın. Muhallebi kıvamında, civık, sulu bir hamur elde edin. Hamuru 30 dakika dinlenmeye, iyice mayalanmaya bırakın.

Su ve toz şekeri beraberce bir tencerenin içine koyup, ateşin üzerine oturtun. Orta hararetle ateşte, şeker iyice eriyip, şurup katılaşıncaya kadar kaynatın. Şurup katılaştıkça limon suyunu ekleyin. Mayalanan, dinlenen hamurdan bir parçayı avucumuzun içine alın.

Tavaya koyduğunuz yağı kızdırın. Avucunuza aldığınız civık hamuru, avucunuzun içinde sıkın, elinizin üstünde iri fındık büyüklüğünde bir parça oluşsun. Sonra bir tatlı kaşığı yardımıyla bu hamuru alıp, kızgın yağına içine, tavaya yakın bir mesafeden bırakın. Lokmaları bu şekilde hazırlayın. Tavayı sürekli sallayarak, lokmaları kızartın.

Eğer bu sistemi uygulayamazsanız, bir tatlı kaşığını civık hamurun içine daldırıp kaşığı doldurun. Mümkün olduğunca yuvarlak top şeklinde tavaya bırakın ve kızartın. Kaşığı her seferinde hamurun içine daldırmadan önce, kızgın yağın içine batırıp sonra hamuru alın. Böylece kaşığınızın içini kaplayan yağ, hamurunuzun muntazaman kaşığa gelmesine yardımcı olacaktır. Böylece hamurunuz bitene kadar aynı işlemi devam ettirin. Üstleri iyice kızaran lokmalarınızı, hemen ılık şurubun içine bırakın ve bekletin. İsteddiğiniz zaman servise sunun.



