



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İZMİR LOKMASI

Hamuru için:

4 su bardağı un

2 su bardağı ılık su

1 yemek kaşığı kuru maya

1 yemek kaşığı toz şeker

1 çay kaşığı tuz

Kızartmak için:

2,5 su bardağı sıvı yağ

Şerbeti için:

2,5 su bardağı toz şeker

2 su bardağı su

5-6 damla limon suyu

Ilık olması gerektiği için ilk olarak lokmaların şerbetini hazırlayın.

Öncelikle orta boy bir tencerenin içine su ve toz şekeri koyun ve eriyene kadar karıştırın.

Ocağa alıp kaynamaya bırakın.

Kaynamaya başladıktan sonra göz göz olana kadar kaynatmaya devam edin. Ardından limon suyu ilave edin.

Kıvamı iyice koyulaştığında ocaktan alarak oda sıcaklığında dinlenmeye bırakın.

Derin bir kabin içine ılık su, maya ve toz şekeri koyun ve şeker eriyene kadar güzelce karıştırın.

Unu azar azar ekleyerek yoğurmaya başlayın.

Hamurunuz ele yapışan cıvık bir kıvamda olmalı. Bu yüzden unu dikkatli ekleyin

Hamurunuz kıvamına gelince streç filme sarıp 30 dakika dinlenmeye bırakın.

Tavanın içine sıvı yağ koyup ocağa alın ve yüksek ateşte yağı kızdırın.

Mayalanmış hamurdan elinize küçük bir parça alıp ortasına delik açın ve kızgın yağın içine atın.

Önlü arkalı kızardıktan sonra kevgir yardımıyla yağdan alın ve fazla yağın süzüp ılık şerbetin içine atın.

Şerbeti çekince servis yapın.

