



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

İZMİR LOKMASI

250 gr (2 su bardağı)
1 un su bardağı su
1 tatlı kaşığı taze (yaş) maya
1 kahve kaşığı pudra şekeri
1 kahve kaşığı tuz
1 yumurta
Şurubu:
1 kg (4 su bardağı) şeker
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
kızartma yağı:
1 litre (5 su bardağı) rafine yağ

Küçük bir kaptan maya ve pudra şekerini karıştırıp, 1 kahve fincanı kadar su ile eziniz. 2 kahve fincanı un ekleyip iyice karıştırdıktan sonra, kaseğin üstüne bir kapak kapatıp, 20 dakika bekletiniz.

Kalan unu eleyiniz. Ortasını havuz gibi yapıp, içine kasedeki mayalı karışımı, kalan suyu, tuzu ve yumurtayı katınız. Elinizle yedirerek karıştırıp bir hamur yapınız. Hamuru 5 dakika sürekli yoğurunuz. Hamur elinize ve tezgaha yapışmayacak kadar olgunlaştıktan sonra, büyükçe bir tencereye koyup 5 dakika daha, çekerek yoğurmaya devam ediniz. Tencerenin kapağını kapatıp hamuru 30 dakika bir kenarda bekletiniz. Orta boy bir kaba şekeri, suyu ve limon suyunu koyunuz. Orta ateşte sürekli karıştırarak şekeri eritiniz. 15 dakika kadar kaynattıktan sonra, bir kenarda bekletiniz.

Rafine yağı bir tencereye koyup harlı ateşte kızdırınız.

Hamurdan sol avucunuza sığacak kadar alınız. Başparmağınızı hafifçe aralık bırakarak sol yumruğunuzu sıkınız. (Avucunuzdaki hamur başparmağınızla işaret parmağınızın arasından çıkacaktır) Hafifçe yağlanmış bir çay kaşığı ile çıkan hamuru küçük küçük kopararak, kızgın yağda kızartınız. Kızaran lokmaları delikli kepçe ile yağdan çıkarıp şurubu bulunduğu kaba atınız. Bütün lokmalar kızarıp şurubu iyice çektikten sonra, servis tabağına koyup servis ediniz.

[ML® Kastamonu Lokması için tıklayın](#)

[ML® Kastamonu Lokması \(görsel\)](#)