



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İZMİR LOKMASI

2.5 su bardağı un
20 gr yaşımaya
Yarım çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı margarin
Yeterince ılık su
2 bardak ayçiçek yağı
0 şerbet için
3 su bardağı su
3 su bardağı toz şeker
Yarım limon suyu

Derin bir kapta un, toz şekeri tuz karıştırın. Ortasını havuz yapıp yumurta margarin ve yaşımayayı ilave edin. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar ılık su ilave edin. Hamuru 1 saat mayalandırın. Şerbet için su ve şekeri kaynatın. Koyulaşınca limon suyunu ilave edin. Ocaktan alıp soğutun. Ayçiçeği yağın ısıtın elinizi yağlayıp hamurdan yemek kaşığı kadar alıp ortasını delin ve kızgın yağa atın çevirerek kızartın. Şerbete atın. 1 2 dakika bekletin servis yapın.