



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LÖK TATLISI (KEMALİYE ERZİNCAN)

<https://www.milliyet.com.tr>

Kuru dut ve cevizle yapılan, eski dönemlerde saraylarda padişahlara ikram edilmesi nedeniyle "padişah tatlısı" olarak da adlandırılan lök, damaklarda eşsiz bir tat bırakıyor. Tatil için ilçeye gelen yerli ve yabancı turistlerin dönüşlerinde yanlarında götürdüğü tatlı, asırlardır turistik ilçede bir gelenek olarak yaşatılıyor.

Kemaliye'de yıllar önce "lökخانه" adlı işletmelerde yapılan ancak şimdilerde teknolojik makinelerde de üretimine başlanan tatlının hem ülke genelinde yaygınlaştırılması hem de gelecek kuşaklara ulaştırılması hedefleniyor. Yıllardır ilçede tarihi "lökخانه" işletmesinde tatlı üreten 51 yaşındaki Faruk Sağçolak, asırlık tatlıyı herkese tattırmak için çaba gösterdiklerini söyledi.

Lök, dibekte tokmakla yaklaşık 1500-2000 vuruş yapılarak elde edilen bir ürün.

Tamamen doğal olması, dutun hiç ilaçlanmadan yetişen bitki olması, tatlıya ayrı bir özellik katıyor. İçerisinde kullanılan ceviz, yörenin cevizi.

