



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKMA (AYDIN)

Aydın Valiliği

500 g un
Yarım paket yaş maya
1 yemek kaşığı toz şeker
80 ml sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar ılık su
Şurubu için:
1 kg toz şeker
2 su bardağı su
1/2 limon suyu
Kızartmak için:
Zeytinyağı

Geniş bir kap içine unu alın ve ortasını havuz şeklinde açın. 1 paket kuru maya, 1 yemek kaşığı toz şeker ilave edin. Ilık su ve yağ da eklenerek yoğrulur. Suyu ilave ederek yoğurmaya başlayın. Yoğurulan hamuru ılık bir yerde 40-45 dakika bekletin. Bu süre hamurun mayalanmasını sağlayacaktır.

Derin bir kaptaki şekerini, suyu ve limon suyunu da eklenerek koyu kıvamlı bir şurup elde edene kadar ocakta kaynatılır. Soğumaya bırakılır.

Kızartma tavası ocağa alınarak kızdırılır, mayası gelmiş hamurdan avuç içine bir miktar alınır, çay kaşığı veya tatlı kaşığı ile küçük parçalar kopararak kızgın yağın içine atılır.

Tavada kızartılan lokmalar önceden hazırlanan soğuk şurup içine atılır. Lokmalar şurubu çekince servis yapılır. Servise tarçın eklenebilir.

Not: Lokma tatlısı daha çok hayır amacı ile yapılır. Aydın sokaklarında sıkça lokma dökülür ve ikram edilir.

