



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKMA TATLISI (İZMİR)

İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 su bardağı un
1 su barda ından 1 parmak eksik su
1  orba ka ı ı kuru maya
1 adet yumurta
1 su bardağı sıvıya 
2 adet kesme  eker
1 tutam tuz
 erbeti için:
2,5 su bardağı  eker
2,5 su bardağı su
 /4 limon suyu

 erbeti için  ekerle suyu kaynatın. Ocaktan inmesine yarım limon suyunu ekleyin. Bir ta ım daha kaynatarak ocaktan alarak soğumaya bırakın. Unu geniş bir yo urma kabına eleyin ve ortasını a ın. 1 su bardağı ılık suda kesme  ekerleri eritin, mayayı ekleyerek mayalamaya bırakın. Mayalı suyu una d k n, tuz ve yumurtayı ilave ederek akıcı ve yumuşak bir hamur elde edene kadar yo urun. Hamurun  zerine bir bez örterek mayalanmaya bırakın. Derince bir kaba sıvıya ı koyarak kızdırın. Hamurundan küçük parçalar kopartarak kızgın ya da kızartın ve ya dan alır almaz soğuk  erbete atın.  erbeti çeken tatlıları servis tabağına alın.

