



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İZMİR LOKMASI

6 su bardağı un
4 su bardağı su
2 tatlı kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı şeker
Tuz
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
Birkaç damla limon suyu

Şerbeti için bir tencereye şeker, su ve limonu alın ve kaynatmaya başlayın. Kıvamı çok koyulaşmadan ocaktan alıp soğuması için kenarda bekletin.

Lokma hamurunu yapmak için, bütün malzemeleri bir kaba alıp mikserle iyice çırpın. Hamur kıvamı kek kıvamı gibi olmalıdır. 1 saat kadar hamurun mayalanması için bekletin.

Tencereye yağ ekleyip kızdırın.

Lokma hamurundan küçük küçük parçalar alıp kızgın yağa atın.

Kızaran hamurları sık sık karıştırın.

Kızaran lokmaları yağdan alıp soğuk şerbete atın ve şerbetin içinde birkaç dakika bekletin.

Lokma tatlıınız servise hazır.

Not: Arapça bir ağız, bir yudum, bir parça yemek anlamından gelen lokma tatlısı Osmanlı Sarayı'ndan bu zamana mutfaklarımızı süslüyor.

