



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LOKMA (İZMİR)

<https://www.izmirbakkallarodasi.org.tr>

Karıştırma kabına 2 su bardağı unu alın. Üzerine toz şekeri alın. Başka bir yerde yaş mayayı, su ile eritin. Unun ortasını havuz şeklinde açın. Ortasına eritilmiş mayayı, sütü alıp karıştırın. Daha sonra eritilmiş tereyağını ve kar haline getirilmiş yumurta akını da ekleyerek yumuşak bir hamur elde edin. Tavaya sıvıyağı alın. Hamurdan kaşık yardımıyla alıp kızartın.

Şerbeti için ise 4 su bardağı toz şeker ile 2.5 su bardağı suyu kaynatın ve soğutun.

Lokmaları soğumuş şerbetin içine atıp birkaç dakika karıştırdıktan sonra servis tabağına alarak sıcak olarak servis edin.

Not: İzmir'in lokması ünlüdür. Mayalı hamurun kızgın yağa atılıp, çıkarıldığında üzerine şekerli şurup dökülen bu tatlıyı iyi yapan yerlerin önünde kuyruklar oluşur.

