



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKMA (İZNİK BURSA)

İznic Belediyesi

500 Gr Un
1 Su Bardağı Süt
1 Yemek Kaşığı Tuz
1 Litre Zeytinyağı
1 Yemek Kaşığı Şeker
3 Su Bardağı Su
2 Adet Yumurta
1 Paket Kuru Maya (21 Gr)

Yumurtalar karıştırma kabına kırılır, süt, su ile inceltilmiş maya, şeker, tuz, su yoğrularak yumuşak bir hamur elde edinceye kadar un ilave edilerek karıştırılır, oda sıcaklığında mayalanması için hamur kabının üzerine bez serilerek bekletilir. Mayası gelen hamurdan avuç içi büyüklüğünde parçalar alınarak halka şekline getirilir, derin bir kabın içine dökülen kızgın yağın içine atılarak pişirilir. Bütün hamur bu şekilde pişirilerek, sıcak olarak servis edilir.

Not: Lokma, özel günlerde, hayır yemeklerinde, Cuma günleri, kandil gecelerinde ve kına gecesi (lokum, zeytin, köpük helva üçlemesi ile) pişirilen yemeklerdendir. Kahvaltı sofralarında, topluca yenen yemekler dışında ölüm geleneklerinde "kibir lokması" olarak cenaze evi tarafından pişirilerek dağıtılan lokmanın geleneksel uygulamalar içinde önemli bir yeri vardır.

