



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKMA (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

3.5 su bardağı un
Çok az yaş maya (1 kg una 15 g maya)
1 yemek kasığı tereyağı
1 çay kasığı ucu ile tuz
2 su bardağı zeytinyağı ya da sıvı yağ
3 su bardağı toz şeker
1 tatlı kasığı limon suyu

Önce 3 su bardağı şeker 3 su bardağı su konup kaynatılarak kestirme hazırlanır.

Maya suda ezilir ve bir yemek kasığı toz şeker konur.

Bir kaba un alınır. Üzerine 1 yemek kasığı tereyağı, çay kasığının ucu ile tuz ve ezilen maya konur. Bulamaç hâline getirilir. Üzerine bir tülbent konarak kabarması beklenir. Yeterince kabardığında biraz çırpılır. Böylece lokma hamuru süngerimsi bir görünüş alır.

Bir tencerede zeytin yağı ya da sıvı yağ kızdırılır.

Bir elle hamur tutulur, öteki elin baş ve işaret parmakları ile hamurdan fındık büyüklüğünde yuvarlak ve düzgün parçalar kopararak kızgın yağın içine atılır. (Bu lokma parçalarını aynı büyüklükte ve düzgün koparmak deneyim ister.)

Lokmalar iyice kızarınca süzekli bir kepçe ile lokmalar tencereden çıkarılır ve beklemeden kestirmenin içine atılır. Kestirmesini yeterince çekince çıkarılır ve servis yapılır.