



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKMA (MANAV TÜRKLERİ DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

3,5 su bardağı buğday unu
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1,5 litre sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı su

İlk olarak toz maya bir kâsede ılık su ile açılarak mayalanması için bekletilir.

Derin bir kabın içine un, toz şeker, tuz, hazırladığımız maya ve su ilave edilerek iyice yoğurulur ve hamurun mayalanması için üstü temiz bir bezle örtülerek yaklaşık bir saat bekletilir.

Kızartma tenceresine sıvı yağ eklenir ve yağ kızdığında mayalanmış hamurdan bir miktar avuç içine alınır, yumruk yaparak sıkılır ve yumruğun üstünden taşan hamur sıvı yağ batırılan bir tatlı kaşığıyla sıyrılarak kızgın yağ atılır.

Bu şekilde kızartılan lokmalar bir servis tabağına alınır.

Tercihe göre reçele veya bala batırılarak da yenilebilir.

