



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKMA (MUĞLA)

Muğla Valiliği

2 su bardağı un
1 adet yumurta
1 çay bardağı yoğurt

Maya

Tuz

Su

Kızartmak için:

3 su bardağı sıvıyağ

Üstü için:

Tercihe göre toz şeker ya da bal

Un, yumurta, yoğurt, maya, ılık su ve tuz ile akışkan kıvamda bir hamur yoğrulur, üstü örtülerek mayalanmaya bırakılır.

Hamur kabardığında, ocağa alınan bir tencerede sıvıyağ kızdırılır. Bir kaşık aracılığı ile hamurdan koparılan ceviz büyüklüğünde toplar kızgın yağa atılır, kızartılır. Bu işlem sırasında hamurun yapışmasını önlemek için kaşık ara ara şekerli suya batırılır.

Lokmanın geleneksel ikramı, sade, üzerine şeker serperek ya da yanında bal ile yapılır. Sonradan şerbetli ikramı da geleneğe eklenmiştir.

Not: Lokma, yörenin yaygın olan geleneksel hamur işlerinden biridir. Şekil itibarıyla yuvarlak olup Datça tarafında küçük yarım ay şeklinde yapılanı [?]dalankita[?] olarak adlandırılır. Lokma, özellikle kaybedilen yakınların hayrına dağıtmak üzere yapılır. Ortaca tarafında, eskiden arife günleri evde lokma kokması gerektiği inancıyla sabahtan pişirilip mezar ziyaretlerinde dağıtılırken günümüzde Perşembe ya da Cuma günleri çarşı, pazar meydanlarında, okul girişlerinde pastanelere yaptırılıp, dağıtılmaktadır.

