



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

LOKMA

- 5 Su bardağı un
- 1 Yumurta
- 1,5 Su bardağı ılık su
- 1 Tutam tuz
- 1 Tatlı kaşığı toz maya
- 1,5 Su bardağı çiçek yağı
- ŞURUBU:
- 3 Su bardağı toz şeker
- 3 Su bardağı su
- 1/2 Limon suyu

- 1 Toz mayayı 3-4 kaşık ılık su ile ılık bir yerde bekletip kabartınız.
 - 2 Elenmiş unu bir tencereye koyarak ortasını açınız.
 - 3 1 yumurta, kabartılmış maya, ılık su ve tuz ilâve ederek iyice karıştırınız. Koyu boza kıvamında çok yumuşak bir hamur yapınız.
 - 4 Yaptığınız hamurun, üstünü örterek ılık bir yerde 1-1,5 saat dinlendirerek kabartınız.
 - 5 Hamur iyice kabarıncaya hamurdan sol avuç içine alarak sıkınız ve ıslak bir kaşıkla iri bilya büyüklüğünde kopartarak kızdırılmış çiçek yağına atınız. Pembe renk olan akadar kızartınız.
 - 6 Kızaran lokmaları kevgirle alarak evvelce hazırlanmış ve soğutulmuş şuruba atınız.
 - 7 Lokmalar şurubu içince servis tabağına çıkartınız.
- ŞURUP HAZIRLIĞI:
- 1 Şekeri su ile ağır ateşte kaynatınız.
 - 2 Koyulaşınca limon suyu ilâve ederek ateşten alınız.

[ML® Kastamonu Lokması için tıklayın](#)

[ML® Kastamonu Lokması \(görsel\)](#)
