



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKMA

650 gram ılık suyu 6 gram tuz, biraz çörekotu ile dövülmüş sakız karıştırınız. Azar azar 320 gram un yediriniz. Bir miktar ekmek mayası koyup iyice karıştırınız, sıcak bir bezle üstünü örtünüz. Kabarıp göz göz oluncaya dek sıcak bir yere bırakınız. Birkaç saat sonra elinizle çırparak sakız gibi yayınız. Tencerede alevli ateşte bolca zeytinyağını yaktıktan sonra, sol elinizi ıslatıp hamurdan biraz alınız, sıkınca çıkan küçük yuvarlak hamuru sağ elinizdeki ıslak tahta kaşıkla alıp tencereye atınız. Kepçe ile çevire çevire kı-zattıktan sonra kevgire koyunuz, yerine başkalarını dökünüz. Kızartma işi bitince lokmaları tabağa alınız, üzerine kestirilmiş şeker şerbeti gezdiriniz.



Fotoğraf "buzlu çay" tarafından gönderildi. 18.06.2018