



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKMA

500 gram un
1 litre ılık su
10 gram tuz
20 gram sakız (dövülmüş olarak),
200 gram ekmek mayası
1 kilo şeker (şerbet için)
1 kilo zeytinyağı (tavaya bolca konulmalıdır)

Evvelâ, ılık suya unu yavaş yavaş dökerek yedirmeli. Tuz ve dövülmüş sakızı katmalı. Mayayı da koyup iyice karıştırmalıdır. Vücuda gelen hamuru sıcak mutfakta, meselâ ocak kenarında, üstünü bez ile örterek, iki saat kadar kendi haline bırakmalı. Sonra, bezi kaldırıp, hamurun göz göz olduğu müşahede edilince, el ile hamuru çarparak, çekince sakız gibi uzayınca kıvamında olduğu anlaşılır.

Diğer taraftan, bir tencerede veya yüksek kenarlı bir tavada, zeytinyağını kuvvetli ateşte iyice kızdırmalı. Bundan sonra, ıslak sol elinizle, sakız gibi uzanan hamuru tutup göz tahminiyle, lokma büyüklüğünde sıkarak koparılan ve yuvarlatılan küçük hamuru, sağ elinizdeki ıslak kaşık yardımıyla kaynar zeytinyağına atmalıdır. Sonra, tam kızarmış lokmaları bir kevgire almalı ve yağlarının kevgirden bir kaba süzölmelerine bırakmalıdır. Sonunda, lokmaları ılık şerbete atmalı ve kaplara almalıdır. Yumuşak istiyorsanız lokma kabının kapağını kapamalıdır.

Not: Lokmalar, iri lokma ve saray lokması olarak iki türlü yapılır. İkisi de aynı hamurdandır. Yalnız iri lokmalar, toz şekerle yenilir ve saray lokması şerbetli ve küçük olup makbuldür.
