



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKMA (SEYDİLER KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

İhtiyaca Göre Sıvı yağ

5 kg. Un

Hamur Cıvık Hale Gelene Kadar Su

1 Çorba Kaşığı Ekşi maya

1 Dolu Çorba Kaşığı Tuz

Maya büyükçe bir kaptaki ılık su içerisinde akşamdan kabarmaya bırakılır. Kabin üzeri kapatılır ve ılık bir ortamda bırakılır.

Un suyla karıştırılır. 1 çorba kaşığı tuz eklenir. Cıvık bir hale gelinceye kadar yaklaşık 1 saat elle yoğrulur.

Hamur mayalanmaya bırakılır ve gözenek salacak kıvama gelince küçük bir ceviz boyutunda bir elle sıkılır, diğer elle alınır.

Kızgın sıvı yağda hamurlar kızartılır. Kızarmaya yüz tutanlar yavgan ile alınır ve bir tepsiye konulur.

Kızartılanlar, isteğe göre sade, toz şeker veya şuruba banarak veya pekmeze batırılarak yenilir.

