



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LOKMA (SİVRİHİSAR ESKİŞEHİR)

Tahsin Altın  
Sivrihisar Folkloru

3 su bardağı un  
3 su bardağı toz şeker  
2 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 çorba kaşığı limon suyu  
2 su bardağı sıvı yağ  
1 çay kaşığı tuz

Şerbetinin Yapılışı; 3 bardak toz şeker ile 3 bardak su bir tencerede en az 15- 20 dakika kaynatılır. Üzerine limon suyu eklenir ve şerbet soğumaya bırakılır.

Mayanın Hazırlanışı: Maya üzerine bir tatlı kaşığı toz şeker ve az su ilavesi ile güzelce ezilir.

Hamuru: Elenmiş un + üzerine 1 çay kaşığı tuz ve hazırlanan maya + sıvı yağ ile güzelce azar azar su katarak yoğrulur. Hamurun kıvamı bulamaç gibi olmalıdır. İlık bir ortamda hamur üzeri örtülerek en az 1 saat kadar dinlendirilir. İyice kabarmasıya mayalandırılır. Lokmanın Yapılışı: Dar ve derince bir tencereye 2 su bardağı sıvı yağ konur ve iyice kızdırılır. Hamurdan bir parça avuç içine alınır sıkılır. Başparmak ile işaret parmağı arasında fırlayan hamurdan her defasında soğuk su ile ıslatılmış demir kaşık ucu ile alınan hamur kızgın yağa atılır. Hamur kabarık pembe rengi alınca delikli kevgirle alınır ve sıcak lokmalar soğuk şerbet içine atılır. Lokmalar şekerini emdikten sonra tabaklar ile servis yapılır.

