



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKMA TATLISI HAKKINDA

Lokma tatlısının yapımı yöresel değişiklikler göstermektedir. Ancak bazı yörelerde aşağıda ismi verilen tatlılar daha farklı şekillerde de yapılmaktadır. Örneğin saray lokmasının hamuru aynı mayalı lokma hamuru gibi hazırlanmaktadır ve sonra çok küçük parçalar halinde sıkılarak kızartılmak suretiyle de yapılmaktadır. Diğer işlemler aynıdır.

Lokma tatlıları her ne kadar yörelere göre farklılık gösterse de genel özellikleri;

Mayalandırılarak yapılan hamur grubuna girer.

Hamur avuç içinde baş ve işaret parmağı arasında sıkılarak küçük yuvarlaklar halinde kızgın yağda kızartılır (şekli bir lokmalık olduğu için bu adı alır).

Şurubu kıvamlı şuruptur.

Sıcak ya da soğuk olarak tüketilebilir.