



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKUM (KOCAELİ)

Kocaeli Valiliği

Mayalı bir hamur hazırlanır ve hamurun taşması beklenilir. Bu hamurdan elle bir parça kopartılır ve inceltilerek düzgün bir şekilde verilir. Bu parçaların içine dövülmüş ceviz, fındık ve kuru üzümünden oluşan iç, peynirli iç veya soğanlı iç olarak konur ve rulo şeklinde kıvrılır. Hamur bitinceye kadar bu rulolardan hazırlanır ve dilimler halinde kesilir. Kesilen kısımlar üste gelecek şekilde tepsiye dizilir ve kabarmasını beklemek üzere tepside bir süre bekletilir. Lokumun başka bir türü de pırasalı olarak yapılanıdır. Pırasa bir-iki adet ince kıyılmış soğanla birlikte kavrulduktan sonra hamurun içine kaşık kaşık konur ve rulo şeklinde katlanır. En sonunda fırında kızarıncaya kadar pişirilir.

Not: Özellikle bayramlarda pişirilen lokuma aynı zamanda bayram lokumu da denilmektedir.