



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SARAY LOKMASI

650 gram ılık suyu 6 gram tuz, biraz dövülmüş sakız karıştırınız. Azar azar 320 gram un yediriniz. Bir miktar ekme mayası koyup iyice karıştırınız, sıcak bir bezle üstünü örtünüz. Kabarıp göz göz oluncaya dek sıcak bir yere bırakınız. Birkaç saat sonra elinizle çırparak sakız gibi yayınız. Tencerede tereyağını erittikten sonra, sol elinizi ıslatıp hamurdan biraz alınız, sıkınca çıkan küçük yuvarlak hamuru sağ elinizdeki ıslak tahta kaşıkla alıp tencereye atınız. Kepçe ile çevire çevire kızartıktan sonra kevgire koyunuz, yerine başkalarını dökünüz. Kızartma işi bitince lokmaları tabağa alınız, üzerine kestirilmiş şeker şerbeti gezdiriniz.

[ML® Kastamonu Lokması için tıklayın](#)

[ML® Kastamonu Lokması \(görsel\)](#)
