DELİKLİ LOKMA

2 tatlı kaşığı toz maya
2 tatlı kaşığı toz şeker
2 su bardağı ılık su
5 su bardağı un
Yarım çay kaşığı tuz
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Şerbeti İçin;
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu
Kızartmak İçin;
3 su bardağı sıvıyağ

Bir bardak ılık suya 2 tatlı kaşığı toz maya ve 2 tatlı kaşığı toz şeker konur karıştırılır 10 dakika bekletilir, daha sonra mayalı su yoğurma kabına aktarılır, üzerine bir su bardağı daha ılık su eklenir.
Elenmiş un mayalı suya azar azar eklenir, bu arada zeytinyağı ve tuz da katılır, orta yumuşaklıktaki hamurun üzeri kapatılır, 3 – 4 saat bekletilir.
Şerbet hazırlanır. Toz şeker ve su orta ateşte kıvam alana kadar kaynatılır. Daha sonra limon suyu katılır, birkaç dakika daha kaynatılır. Soğumaya bırakılır.
Mayalanan hamur, biraz yoğrulur, gerekirse az miktarda un eklenir.
Tavaya sıvıyağ konur orta ateşte ısınması sağlanır.
Bir elle hamur sıkılır, cevizden daha küçük parça çıkarılır, ıslatılmış diğer ele alınır, baş parmakla ortasına bastırarak delinir ve kızgın yağa atılır, pembe renkte kızartılır.
Sıcak lokmalar soğuk şerbete atılır, 15 – 20 dakika şerbette tutulduktan sonra servis tabağına çıkarılır.
Soğuyunca servise sunulur.

Not: Delikli lokmanın hamurunu bir gece önceden yoğurup bekletmek daha da iyi netice verir.