KASTAMONU LOKMASI

1 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
Çeyrek kaşığı tuz
2 su bardağı un
Kızartmak için:
1,5 su bardağı sıvıyağ
İçi için:
30 adet kuru kayısı
30 adet kayısı çekirdeği
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
Yarım limon

Kayısıları geçecek kadar ılık su konur. En az 2 saat bekletilir.
Önce şerbet hazırlanır; su ve şeker bir tencereye konur, orta ateşe yerleştirilir. Kaynamaya başlayınca kısılır, 10 dakika kaynatılır, limon suyu katılır, 10 dakika daha pişirilir. Soğumaya bırakılır.
Çukur bir kaba yumurta ve yoğurt konur, iyice çırpılır. Üzerine unun yarısı, tuz ve karbonat eklenir. İyice karıştırılır, kalan un eklenir, biraz daha karıştırılır.
Hamur normal lokma hamurundan katı, poğaça hamurundan yumuşak olmalıdır. Hamurun üzeri kapatılır, yarım saat dinlendirilir.
Bu arada kayısılar sudan alınır. Bıçakla arası kesilir, içine kayısı çekirdeği yerleştirilir.
Küçük tavaya yağ konur, derin kızartma yapılması gerekir, (az yağ harcamak için küçük tava kullanılması tavsiye edilir.) Orta ateşte kızdırmadan ısıtılır.
Önce eller unlanır, sonra hazırlanan kayısı hamura batırılır, yağa atılır. İki yüzü altın rengi kızartılır.
Lokmalar küçük bir tepsiye konur. Üzerine soğuk şerbet gezdirilir.
Yaklaşık 1 saat sonra ikram edilebilir.

Not: Kastamonu lokması şerbet dökmek yerine, pudra şekeri serperek de hazırlanabilir.