



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevezi Lezzetler Mutluluklar Diler

İZMİR LOKMASI



1 adet yaş maya
1 adet kesme şeker
1,5 su bardağı ılık su
Yarım kahve fincanı sıvıyağ
1 fiske tuz
Kızartmak için:
Sıvıyağ
şerbet için:
2,5 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
1 orba kaşığı limon suyu
zeri için:
Tarçın

- # Öncelikle şerbet malzemesi bir tencereye konur ve kıvam alana kadar kaynatılır, soğumaya bırakılır.
- # Derin yoğurma kabına maya, ılık su, şeker bırakılır. Maya dağılana dek karıştırılır.
- # Sıvıyağ, tuz ve ele yapışmayan ve cıvık kıvamda olacak kadar un eklenir.
- # Hamurun zeri kapatılır, 45 dakika dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamur alt üst edilir. Tavaya bol yağ bırakılır.
- # Yağ ısınınca parmak uçları, küçük bir kapta bulunan yağa batırılır ve hamurdan yarım ceviz kadar parça alınır.
- # Hamur yuvarlanır, ortası delinir ve yağa atılır. İki yüzü pembeleşene kadar kızartılır.
- # Doğrudan soğuk şerbete atılır, 10 dakika bekletilir.
- # Lokmalar servis tabağına bırakılır ve arzuya göre tarçın serpilir.

Not: İzmir lokmasını şekillendirme sırasında kesinlikle un kullanılmaz.