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:
Sıvyağ
Şerbet için:
2,5 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu
Üzeri 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 üzeri 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.