LOKMA

2 Adet yumurta
2 Su bardağı yoğurt
3 Su bardağı un
1,5 Tatlı kaşığı tuz
3 Çay kaşığı karbonat
1 Su bardağı sıvıyağ
Şerbeti İçin;
3 Su bardağı şeker
3,5 Su bardağı su
Yarım limonun suyu

Un yoğurma kabına alınır. Üzerine yumurta, yoğurt, karbonat, tuz konur.
Pürüzsüz sulu bir hamur elde edilir. En az 1 saat dinlendirilir.
Hamur dinlenirken; 3 su bardağı şekerin üzerine 3,5 su bardağı su konur. Orta ateşte kaynatılır, biraz kıvam alınca yarım limonun suyu konur. 5 dakika daha kaynatılır. Ocaktan alınır, şerbet soğumaya bırakılır.
Tavaya yağ konur. Dinlenen lokma hamuru tavanın yanına alınır. Bir çay tabağına su konur.
Bir el hamura sokulur, hamur sıkılır, baş parmak ile, işaret parmağı arasından çıkan ceviz büyüklüğünde hamur, ıslatılmış kaşıkla alınır, kızgın yağa atılır.
Pembe renk alan lokmalar bir mutfak havlusuna çıkarılır.
Bütün hamur bitene kadar aynı işlem tekrarlanır.
Kızartılan lokmalar ılıyınca çukur bir kapta bulunan soğuk şerbete atılır.
Şerbette en az 2 saat bekletildikten sonra servis yapılır.

Not: Bu tarif yazarın annesi tarafından kuşaklar boyu aktarılarak gelmiştir.