BODRUM LOKMASI

1 Kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya
2 Su bardağı ılık su
2 Adet iri damla sakızı
3 Su bardağı un
2 Tatlı kaşığı toz şeker
Yarım çay kaşığı tuz
Şerbeti İçin;
2,5 Su bardağı toz şeker
3 Su bardağı su
1 Tatlı kaşığı limon suyu
Kızartmak için sıvıyağ

Önce şerbet hazırlanır. Tencereye su ve şeker konur, orta ateşli ocakta kaynayınca, ocak kısılır biraz daha kaynatılır, limon suyu eklenir, bir kaç dakika daha kaynatılıp ocaktan alınır, soğumaya bırakılır.
Çukur bir yoğurma kabına 2 su bardağı ılık su konur, üzerine yaş maya ve 1 tatlı kaşığı şeker eklenir, karıştırılır.
Üzerine kalan 1 tatlı kaşığı şekerle dövülmüş damla sakızı, tuz ve yavaş yavaş un eklenir.
Karışım bir çırpıcıyla pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırılır.
Üzeri kapalı olarak 1 saat dinlendirilir.
Çukur bir tavaya bol miktarda sıvıyağ konur.
Sıvıyağ orta ateşte iyice kızınca, sol el cıvık lokma hamuruna batırılır, sıktırılır baş parmakla, işaret parmağı arasından çıkan hamur, yağlanmış tatlı kaşığı ile kızgın yağa atılır.
Aralıklı olarak tüm lokmalar tavaya dökülür, kızarınca soğuk şerbete atılır, en fazla 15 dakika şerbette tutulur, servis tabağına çıkarılır.
Ilık ya da yeni soğumuş olarak servise sunulur.

Not: Bodrum lokmasının özelliği diğer lokmalara göre sert olmasıdır, bu nedenle şerbette kısa süre tutulur.