

Izmir Lokma Tatlisi

Malzemeler

Un - 3 su ardagindan biraz fazla
Yas maya - iki kesme sekeri kadar
Erimis tereyagi - 1 Kasik
Tuz - 1 tutam
Kizartmak icin:
Aycicek Yagi - 2 Bardak
Surubu Icin:
Seker - 3 Bardak
Su - 3 Bardak
Limon Suyu - 1 Kasik

Yapilisi

Ilk olarak belirtmek isterim ki yas maya bulamazsaniz 1 corba kasigii kuru maya da isinizi gorur fakat taze yas maya ile daha lezzetli lokmalar yapmaniz mumkun.

Seker 3 bardak su ile kaynatilir, limon suyu karistirilir. On dakika kadar daha kaynatilir, ocaktan alinir.

Kullanilacak maya ilik su ile eritilir, icersine 1 kasik toz seker katilir.

Bir kapta un elenir, erimis 1 kasik yag, tuz, maya katilir. Koyu bozadan daha koyu bir bulamac yapilir. El ile cirpa cirpa ozlu bir hale getirilir.

Uzeri ortulerek sicak bir yerde kabarip, goz go oluncaya kadar birakilir. Iyice kabarinca tekrar bir muddet cirpilir. Artik lokma dokmek icin hamur hazir demektir.

Bir tencerede yag kizdirilir.

Sol eli suda islatip avuc icine hamurdan bir parca alinir, avuc yumulur, kivrilan bas ve isaret parmagi arasindaki kucuk delikten findik buyuklugunde hamur cikarilir, sag elde bulunan yaglanmis kasikla kizgin yaga suratlice atilir. Bu suretle tava doldurulur.

Lokmalar guzelce kizardiktan sonra suzgece alinir, yagi suzultur, hemen suruba atilir, karistirilir.

Biraz surupta bekledikten sonra suruptan cikarilir. Boylece hamur bitinceye kadar devam edilir.

Ve lokma tatlilarimiz hazir.