Rize enişte lokumu

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Tereyağı 5¼ su bardağı
3,75 kg	Buğday unu 35½ su bardağı
1,5 kg	Şeker 8¾ su bardağı
250 g	Su 1¼ su bardağı
60 g	Kabartma tozu 12¾ çay kaşığı
300 g	Yumurta 6 adet
42 g	Limon ½ adet

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Tereyağını, şekeri, suyu ve yarım limonu düşük ateşte eritin. Kaynayınca ocaktan alın, el yakmayacak kadar soğumasını bekleyin.
2. Kabartma tozunu ve yumurtaları ekleyin, unu azar azar yedirin. Ilıyan karışımı elle ya da makineyle 3-5 dakika, kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun.
   3 dk
3. Hamurdan 15 cm uzunluğunda, 2 cm kalınlığında şeritler kesin. Her şeridin iki ucuna ve ortasına bıçakla 1'er cm arayla 2'şer çizik atın. 170-180 derecede yaklaşık 35 dakika pişirin.
   35 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 773 (Rize Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/rize-eniste-lokumu