

İZMİR LOKMA

Un, şeker, yağın kıvamında hamur haline getirip kızgın yağda kızartıldıktan sonra üzerine şerbetli suyun dökülerek elde edilen tatlıya [İzmir lokma](#) denir.

Gıdalarda toplumlar ile birlikte evrimleşirler. Ortadoğu ve Anadolu'nun bir çok yöresinde lokma özünde aynı olması ile beraber çeşitli biçimsel farklılıklar yaşayarak evrimleşmiştir. Nerede ise her yörenin kendine özgün lokma kültürü şekillenmiştir.

İzmir lokmanın geçmişi de böylesi zengin bir kültürel dayanağa sahiptir. Ege de daha özgün olan yanı bu lokmanın sadece tatlı olarak değil bir ritüel olmasıdır. Nasıl ritüeldir diye sorabilirsiniz.



Şehrimizde insanlar cenazesi olduğunda ruhuna rahmet okutmak için İzmir lokma yaptırıp ikram ederler. Bu lokmayı yiyenlerde Rahmetli için dua ederler.

İş yeri açılışları da çoğunlukla İzmir lokma ikramı ile yapılır. Lokma aracı gelir, açık alanda lokmasını yapar. Küçük tabaklar halinde sırada bekleyen insanlara servis ederler. Eve İzmir de yaşlı, genç, kadın, erkek her kes lokma sırasına girer ve nezaketlice lokma alma sırasının kendisine gelmesini bekler.

İZMİR LOKMA FİYATI

[İzmir lokma fiyatı](#) diye sorulursa önce bedava denir, çünkü ücretli değil hayra dağıtılır. Ancak bu durumun açıklığa kavuşması gereken yanı şudur.



İzmir lokma fiyatını soranlar porsiyon fiyatını sormazlar. İzmir lokma yemek ücretsizdir. Hatta hayırdır.

Yüz, iki yüz, beş yüz ya da bin veya daha fazla insana İzmir lokma yapma, servis etme organizasyonu fiyatını sorarlar aslında İzmir lokma fiyatını soranlar. "250 Kişilik lokma yapım ve dağıtım organizasyonun ücreti ne" diye sorarlar. Burada sayı 250 örnek 300-500-1500 de olabilir.

Bazı belediyeler özel günlerde İzmir lokma dökümü ve dağıtım organizasyonu yaptıklarında binlerce insana aynı anda İzmir lokma servisi yapılmaktadır.

İZMİR LOKMACI

Urfa da kebab mesleği çok fazladır. Karadeniz de balıkçılık revaç bir meslektir. İzmir de ise İzmir [lokmacı](#) mesleği küçük, orta ve dar gelirli insanlar için yaygın bir meslektir.

Lokmacı olmak için yıllarca okullara gidip, diplomalar almak gerekmez. Lokmacılığın okulu yoktur. Bilinen sendikası, derneği, odası gibi kamu kuruluşları da yoktur. Genel olarak lokma arabasını alan lokmacı mesleğine sahip sayar kendini.

[İzmir lokmacı](#) seçimi yapar iken dikkatli olmalısınız.



NAZLI İZMİR LOKMA İLETİŞİM

Telefon: +90 535 869 56 67

Adres: Şehitler Mahallesi 52/64 Sokak No : 8, 35140 Karabağlar/İzmir, Türkiye

Email: info@nazlilokma.com

Web: <https://www.nazlilokma.com/iletisim.php>