

## İZMİR LOKMA

Geleneksel bir tatlı türü olan İzmir lokma halka şeklindedir. Bu nedenle halk arasında halka lokma olarak da isim verilir.

İzmir lokma mayalanmış hamurun kızgın yağda kızartıldıktan sonra önceden hazırlanan şerbet ile tatlandırılması ile yapılan bir tatlı türüdür.

### İzmir Lokma Hizmeti

İzmir lokma hizmeti aslında modern yaşam ve şehirleşmenin yaygınlaşması ile ortaya çıkan, toplu insan gruplarına aynı anda İzmir lokma yapma ve sıcak servis etme hizmetidir.

Yukarıda belirttiğimiz gibi yapılı kolay olan İzmir lokma özel de İzmir ve genelde Ege bölgesinde insanlarımız için tatlı olmanın ötesinde bir anlam kazanmıştır.



Cenaze, nişan, nikah, sünnet gibi özel günlerde yüzlerce insanın misafir olduğu zamanlarda veya iş yeri açılışı gibi kalabalık durumlarda, insanlar misafirlerine tatlı olarak İzmir lokma ikram ederler.

Büyük insan topluluklarına İzmir lokma yaparak taze olarak hizmet verme işine İzmir lokma hizmeti denmektedir.

### İzmir Lokma Firması

İnsanlar hayra lokma ikramı yatıklarından bu hizmeti yapan firmalara hizmetleri karşılığı ödeme yaparlar.

İzmir lokma firması olarak bizde İzmir lokma hizmeti sunuyoruz. 1990 lardan günümüze değin oldukça tecrübe edinen firmayız.



İzmir lokma firmamız vergi kaydı olan tüzel bir kuruluştur. Tüm lokma hizmetleri de denetime açıktır. Yasal olan İzmir lokma firmamızın gezici araç ve ekipleri hizmeti vermektedir.

#### *İzmir Lokma Ustası*

İzmir lokma ustası, lokmayı çok iyi yapan ve servis eden ustaya verilen bir unvandır. Şirketimiz bünyesinde kalıcı İzmir lokma ustası personelimiz çalışmaktadır.

İzmir lokma ustası vurgusu aslında günübirlik eleman çalıştıran korsan firmalara dikkat çekmek amacı gütmektedir. Biz, günü birlik personel ile değil firma bünyemizde kalıcı İzmir lokmacı ustaları ile İzmir lokma hizmeti sunuyoruz. Ekibimize dair [lokmacı](#) sayfamızda ayrıntılı bilgi var.

#### *İzmir Lokma Dikkat*

İzmir lokmada dikkat edeceğimiz hususları sıralamak istiyoruz. Çünkü yüzlerce misafirinize aynı anda ikram ettiğiniz İzmir lokmanın sağlıklı ve güvenli olması sizin ve misafirleriniz için hayati olabilir.

1. Öncelikle yasal ve kamu denetime tabi firmadan lokma hizmeti alınız.
2. Lokma da kullanılan unu yağı ve şekeri denetlemeyi unutmayınız.
3. Yağ, şeker ve unun sertifikalı bilinen marka olmasına önem veriniz.
4. Lokmayı kızartırken kullanılan yağın iki kere kullanılmasını engelleyiniz.
5. İki veya daha fazla kızartılan yağ yanar ve kanser edici özellik oluşur.

Elbette gıda ile ilgili olunca sağlıklı, hijyen olması ve için her şeye dikkat edilmelidir. Sadece en önemli olanları bilginize sunduk. Detaylı bilgi için [İzmir lokma](#) sayfamızı ziyaret edebilirsiniz.

#### *İzmir Lokma Sipariş*

İzmir lokma siparişi için alo [İzmir lokma telefon](#) sayfamızda da telefon ve tüm iletişim bilgilerinizi görebilirsiniz.

Bize ulaştığınızda İzmir lokma hizmeti için adresi ve kaç kişilik olacağını bildirmeniz yeterlidir. Baştan sona tüm hizmeti biz sunuyoruz.

