

İzmir Lokma

İzmir lokma tatlısı bugün bir şehirden çıkıp tüm ülkeye yayılan eski bir geleneğin simgesidir. Sadece bir yiyecek değildir. Baklava tatlısı Antep'e özgü bir yiyecektir ama bu tatlıyı herkes yiyemez belli bir ekonomik güç gerektiren bir yiyecektir. Fakat lokma tatlısı böyle değildir. Zengin ya da fakir olması hiç fark etmez lokma dağıtılan yerde sıraya girerek bir dua yada iyi niyet temennisi karşılığında edinilebilen bir yiyecektir. Üstelik lezzeti ve hafifliği de yabana atılacak cinsten değildir.

Lokma esasında bu topraklarda eskiden beri yapılıp dağıtılan bir yiyecektir. Fakat İzmir halkı bu tatlının altında yatan manevi değerleri oldukça benimsemiş ve farklı bir şekilde sahip çıkmıştır. Yaşamın sürekli bir değişim ve gelişme göstermesine paralel olarak lokma yapımı da değişim ve gelişim göstermiştir. Fakat özünde aynı kalmıştır. Yani bundan yüz yıl önceki lokmada da un, yağ ve şeker kullanılmaktaydı. Bugün de yapılan lokmanın ana malzemesi aynıdır. Aradaki fark yapan kişilerin ve sunum şeklinin değişmesidir.



İzmir Lokma Firması

Bugün lokma dağıtımını ya da dökümü işini profesyonel bir şekilde yapan firmalara İzmir lokma firması denmektedir. Geçmişini tatlıcılık ya da pastacılık olan bu insanların sadece lokma üzerine uzmanlaşması ile adları [İzmir lokmacı](#) olarak anılmaya başlanmıştır. Geçmişinde hamur işine yabancı olanların pek başarılı oldukları söylenemez. Çünkü lokma yapımı görüldüğü kadar kolay bir iş değildir. Özellikle hamurun kıvamının tutturulması ve yağın ısısının ayarlanması ciddi deneyim ve tecrübe gerektiren bir iştir.

Profesyonel İzmir lokmacı ile amatör işçilik arasında dağlar kadar fark vardır. Bir tanesi hayır sahibinin ne istediğini çok iyi bilir ve ona göre bir imalat yaparken diğeri hayır sahibinin bütün dileklerini boşa çıkarmakla meşgul olur. Biz kurumsal [İzmir lokma firması](#) olarak bütün çalışanlarımızı düzenli eğitimden geçirmekteyiz. Bizimle çalışmak bir ayrıcalıktır. Sektörde bunu bilen ustalar bizimle çalışmanın yolunun işlerinde en iyi olmaları gerektiğini çok iyi bilirler.

İzmir şehrinin lokmaya olan düşkünlüğü **İzmir lokma** diye bir sektörün oluşmasında en önemli rolü oynamıştır. Bir diğer etkende mobil lokma araçlarının hızla gelişmesidir. Bu

araçlar sayesinde lokma dökümünde kullanılan işçilik yarı yarıya azalmış ve buda fiyatların düşmesine yol açmıştır. Düşen fiyatlarla birlikte daha çok kişi lokma dağıtmakta buda daha çok İzmir lokma firması oluşumuna neden olmaktadır.

Ucuz Lokma Arayanlar Dikkat

İnternet üzerinde lokmacı arayanların ilk baktıkları ucuz İzmir lokma kelimesi olmaktadır. Bu aramanın sonucunda belki de ucuz bir fiyat bulma olasılıkları yüksek olmaktadır. Ama nasıl bir hizmet alacaklarına dair en ufak bir ipucu bulamamaktadırlar.

Bir mal ya da hizmeti ucuz almak herkesin hayalidir. Fakat bilinçli tüketici ucuz almak yerine kaliteli ve hesaplı satın almayı tercih eder. Bilinçli tüketici ucuz olan bir mal yada hizmetin aynı adla satılanına göre bir eksikliği yada kusuru olduğunu bilir. Çünkü her şeyin belli bir maliyeti vardır. Bunu düşürmek için ya kaliteden ödün verirsiniz ya da verdiğiniz hizmeti eksik bir şekilde yaparsınız.

Biz bu yüzden ucuz İzmir lokma dağıtımını yapmıyoruz. Biz kaliteli ve uygun fiyatlı lokma dağıtımını yapmaktayız. Ucuz lokma dağıtımını yapan firmaların genel özelliği kullandıkları malzemelerin ikinci sınıf veya doğal olmamasında yatmaktadır. Doğal olmayan malzemede lokma yapımında glikoz şurubudur. Bu ürünün insan sağlığına olan zararları da bilinmektedir.

Lokma döktürmek isteyen vatandaşlarımıza önerimiz mutlaka doğal ürünler kullanan dürüst firmalar ile çalışmalarınıdır. Biz ürünlerimizde her zaman için doğal ve birinci kaliteli ürünler kullanmaktayız. İzmir lokma fiyatımız ise oldukça ekonomik olup, dönemsel kampanyalarımızdan faydalanmayı unutmayın.

İzmir Lokma Dökümü

Başta İzmir olmak üzere Ege bölgesinde **İzmir lokma dökümü** dediğinizde insanların içi ısınır. Bu cümle yardımlaşma ve dayanışmanın simgesidir. Maddiyatın ve maneviyatın birleşimi bir deyimdir. İzmir insanı bir çırpıda ne anlama geldiğini çok iyi anlar. Ama İzmir dışında yaşayan insanlar bu deyime yabancıdırlar.

İzmir lokma dökümü geçmişten gelen bir geleneğin bugün modern ve profesyonel firmalar tarafından devam ettirilmesidir. İzmir’de bir yakını kaybeden, yeni bir iş yeri açan, sünneti, düğünü olan halka lokma dağıtımını yaptırmaktadır. Bu işi yapan insanlara da İzmir lokmacı denmektedir. Biz İzmir lokma firması olarak dilediğiniz yer ve zamanda lokma dökümü yapmaktayız.

İzmir lokma dökümü eskiden oldukça zahmetli bir şekilde yapılmaktaydı. Lokma dökülecek yere mutfak malzemelerinin taşınması, hamur ve şerbet yapımında kullanılan malzemelerin getirilmesi bütün bunlar oldukça eziyetli işlemlerdi. Ayrıca oldukça zaman almaktaydı. Bu durum lokma fiyatına da olumsuz bir şekilde yansımaktaydı.

Mobil lokma araçlarının gelişmesi ile birlikte yukarıda söylemiş olduğumuz bütün zorluklar biranda yok oluverdi. Lokmacılar rahat bir nefes alarak çok daha çabuk ve pratik bir şekilde lokma dağıtımını yapar hale geldiler. Bu hem dolaylı hem de doğrudan lokma fiyatını da daha uygun bir hale gelmesine yol açtı.

İzmir Lokma Fiyatı

Lokma tatlısı İzmir’de her hangi bir pastane ya da tatlıcıdan alabileceğiniz bir yiyecek değildir. Lokma hayır sahibi bir insan tarafından belli bir yerde halka ücretsiz dağıtılması ile

ulaşılan bir yiyecektir. [İzmir lokma fiyatı](#) da hayır sahibini ilgilendiren bir ücrettir. Halkın lokma fiyatı ile bir ilgisi yoktur.

İzmir insanı lokma dağıtmak için birçok bahane bulabilmektedir. Yeri gelir düğünü için lokma dağıtır. Yeri gelir ölen bir akrabası için dağıtır. Bazen de yeni bir işe başlarken lokma dağıttırır. Burada amaç paylaşım ve dayanışma geleneği ve kültürünün yaşatılmasıdır. Dağıtım yerinde de halkın bu lokmaya olan ilgisinin altında biraz da bu yatmaktadır.

İzmir lokma fiyatı yapılan lokmanın miktarına göre belirlenmektedir. Burada da kullanılan malzeme ve işçilik bir şekilde kaba bir hesapla tabak başına göre hesaplanmaktadır. En az üç yüz kişilik bir dağıtım söz konusu olup üst sınır bulunmamaktadır.

Lokma fiyatına hafif de olsa etki eden bir diğer husus ise dağıtım yerinin şehir merkezine olan uzaklığıdır. Lokma dağıtım işi lokmacı ustasına çok büyük paralar kazandıran bir iş değildir. Mesafe arttıkça yakıt ücreti de artmaktadır. Buda işin bütün kazancını alıp götürmektedir. Böylesi durumlarda hayır sahibi ile anlaşarak fiyatımızda değişiklikler yapmaktayız.

İzmir lokma tatlısının tarihi ve yapılan hizmetler hakkında detaylı bilgi için sitemizi dikkatli incelemenizi öneririz. [İzmir lokmacı telefonu](#) edinmek isteyen vatandaşlarımıza da bu sayfadan yardımcı olabileceğimizi belirtelim.

