



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURSA LOKUMU

2 su bardağı un
3 yumurta
1 tatlı kaşığı yaş maya
2 kahve fincanı tozşeker
120gr margarin
1 su bardağı tahin
1 tatlı kaşığı mahlep
1 tutam sakız
Yarım çay bardağı beyaz susam

Mayayı ılık suyla eritip una ekleyin. 2 yumurta, şeker, margarin, tahin, mahlep ve 1 tutam sakızı da ilave edip yoğurun.

Hamuru rulo yapıp uzun bir şerit haline getirin. Şeridi küçük parçalar halinde kesin.

Kestiğiniz küçük parçaları yağlanmış fırın tepsisine dizin. Ayırdığınız 1 yumurtayı çırpıp üzerlerine sürün. Beyaz susam serpip 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Not: Hamuru yoğururken gerekirse ılık su ekleyin.

[ML® Lokumlu Kek için tıklayın](#)