



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BURSA LOKUMU

- 1 ay bardağı süt
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 ay bardağı şeker
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 2 yumurta
- 3,5 su bardağı un
- 3 orba kaşığı erimiş tereyağı
- 1 ay bardağı tahin
- 1 ay bardağı şeker
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 2 ay bardağı dövülmüş ceviz

Derin bir kabın içinde süt, sıvı yağ ve şekeri karıştırın. zerine mayayı ve 1 yumurtayı ekleyip yumuşak bir hamur oluncaya dek un ve su ilave ederek hamuru hazırlayın. Mayalanması için üzeri kapalı olarak bekletin. Bu arada tahini şekerle bir kabın içinde ezin. İçine tarçın, ceviz ve 1 yumurta koyun. Hamuru unlanmış bir zeminde açıp üzerine tereyağı sürün. Cevizli karışımdan biraz ayırıp kalanını hamurun üzerine yayın. Rulo şeklinde sarıp 2 parmak eninde kesin. Tepsiye dik olarak yan yana dizin. zerine cevizli karışımdan elinizle yediniz ya da sadece yumurta sarısı sürün. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişmeye bırakın.