



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ LOKUM (BURSA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 ay Kaşığı Maya
300 gr Ceviz İçi
2 tatlı Kaşığı Toz Şeker
Tarçın
500 Gr Un
1 Yumurta Sarısı
Tuz
250 gr Süt
50 gr Susam
2 orba Kaşığı tahin
2 Patates

Maya, süt, toz şeker ve 1 çorba kaşığı un karıştırılarak kabartılır. Haşlanmış ve ezilmiş patates, maya, tuz ve 250 gr süt, un ile karıştırılarak hamur haline getirilir. Mayalanması için beklenir, hamurdan portakal büyüklüğünde parçalar kopartılarak, oklava ile kalın yufka şeklinde açılır. Yufkanın üzerine dövölmüş ceviz, toz şeker, tarçın, ve bir kaşık tahin ilave edilerek rulo haline getirilir. Hamurun tamamı bu şekilde rulo haline getirildikten sonra isteğe göre kesilerek tepsiye yerleştirilir veya rulo şeklinde tepsiye yerleştirilerek üzerine yumurta sarısı süröldükten sonra pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra üzerine bez serilerek soğuması beklenir.

Not: Bursa geleneksel mutfak költürö içinde bayram, düğün ve özel günlerde cevizli lokum yapılır. Düğün hazırlıkları sırasında, lokum yapılarak konuklara ikram edilir, kına gecesi bütün konuklara lokum ikram edilir, bayramlarda arife günü bütün evlerde cevizli lokum yapılmaktadır.

