



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ LOKUM

Malzemeler:

1 paket margarin
1 su bardağı dövülmüş ceviz
1 yumurta (beyazı içine, sarısı dışına)
2 çorba kaşığı yoğurt 1 çay bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
Tuz
Aldığı kadar un

Yapılışı:

Oda sıcaklığında yumuşamış margarini derince bir kaba koyun. İçine yumurtanın beyazını, cevizi, yoğurdu, sıvıyağı koyup elle yoğurun. Sonra içine kabartma tozu karıştırılmış unu yavaşça ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Sonra elma büyüklüğünde parçalar koparıp, elinizle yassılatarak, 2mm kalınlığında ve 2 parmak genişliğinde şeritler elde edin. Bu şeritleri tepsiye döşeyin. Hepsi bitince bıçakla baklava dilimleri şeklinde kesin. Üzerine yumurta sarısını sürüp, 180 derecedeki fırında pembeleşinceye kadar pişirin.

[ML® Lokumlu Kek için tıklayın](#)
