



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GELİBOLU LOKUMU

Kullanılacak Malzemeler

4 corba kasığı zeytinyağı
1 corba kasığı maya
2 adet orta boy soğan (ince kıyılmış)
1 tatlı kasığı tuz
1,5kg ispanak (ince kıyılmış)
1 çay bardağı süt (ılık)
1 çay kasığı seker
4 su bardağı un
1 su bardağı su (ılık)
1 yumurta (üzerine)
Susam veya corek otu (suslemek için)

Hazırlanma Şekli

Süt, tuz ve sekeri karıştırıp mayayı ilave edip eritin ve ılık bir yerde kabarcıya kadar 10 dakika bekletin. Unun ortasını havuz gibi acın, kabarcı mayayı ve suyu katıp yogurun. Hamurun üzerine kapak ve mutfak havlusıyla kapatıp ılık bir yerde hamur iki kati oluncaya kadar dinlendirin. Isitilmiş zeytinyağında soğanları yumuşayınca kadar soteleyin, ispanakları da katıp 1-2 dakika karıştırarak pisirin. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp, elinizi yağladıktan sonra avucunuzun içinde acın. Ortasına hazırladığınız harctan koyup, yuvarlak şekilde kapatın. Yağlanmış tepsiye birer parmak ara ile dizin. 10 dakika dinlendirin. Üzerine yumurta surup arzuya göre susam veya corek otu serperek 170c fırında yaklaşık 30 dakika pisirin. Ilık olarak servis yapın.