



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ LOKUM

Malzeme:

1 kilo un
1 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı şeker
20 gr yaş hamur mayası
1 tatlı kaşığı tuz
250 gr ceviz
1 tatlı kaşığı bahar
1 çay kaşığı tarçın
1 çorba kaşığı şeker
aldığı kadar ılık su

Yapılışı:

Bir kaba sütün içinde eritilmiş maya, yağ, tuz, şeker biraz su ve az bir miktar un konup mikserde çırpılır. Hamur cıvık bir şekilde mayalandırılmaya bırakılır. Tekrar un ilave edilerek yoğrulur. Kulak memesi yumuşaklığında ince özleştirilerek mayalandıktan sonra büyükçe parçalar kopararak fayansın üzerine biraz yağ dökerek o yağ ile hamur kare şeklinde açılır. Dövmüş cevizle bahar, tarçın, şeker ile karıştırılarak bir miktar alarak üzerine yayılır. Rulo gibi sarılır. Üçer cm genişliğinde kesilip yağlanmış tepsiye yuvarlaklı kısımları görünecek şekilde tepsiye dizilir. Kalan hamura da aynı şekilde yapıp tepsiyi doldurduktan sonra 30 dakika tepsi mayası aldırılır. Üzerine yumurtalı yoğurt sürülüp kızgın fırına verilir.