



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ LOKUM

Derin bir kaba kibrit büyüklüğünde yaş maya ve tuzu alın. Ekmek hamuru kıvamına gelene kadar su ve un koyun. Hamurdan üç eşit parça koparın. Tabak büyüklüğünde açın. Açtığınız her hamuru 1 su bardağı sıvı yağ ile yağlayın. Üzerine 1 buçuk su bardağı dövülmüş ceviz ve 1 çorba kaşığı tarçın serpin. Rulo biçiminde sarın. 2 parmak kalınlığında kesin. Üzerlerine sıvı yağ sürüp, tepsiye dizin. Yarım saat daha dinlendirip, firma verin. 200 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirin.
