



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ LOKUM

- 1 ay bardağı süt
- 1 orba kaşığı pudra şekeri
- 2 yumurta
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 3 su bardağı un
- 1 ay bardağı şeker
- 1 su bardağı ceviz
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 ay bardağı kuru üzüm
- 1 tatlı kaşığı yenibahar
- 3 orba kaşığı erimiş tereyağı

Sütü ve pudra şekerini karıştırın. zerine mayayı ve bir yumurtayı ekleyip yumuşak bir hamur oluncaya dek un ve az su ilave ederek yoğurun. Mayalanması için üzeri kapalı bekletin. Bu arada şekerin üzerine ceviz, tarçın, kuru üzüm, yenibahar ve diğeri yumurtayı ekleyin. Hamuru unlanmış zeminde açıp üzerine tereyağı sürün, cevizli karışımın çoğunu yayın. Rulo şeklinde sarıp 2 parmak eninde kesin. Tepsiye dik olarak yan yana dizin. Ayırdığınız karışımdan üzerine elinizle yedirin. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişmeye bırakın. Fırından çıkınca isterseniz kayısı marmeladı sürüp soğumaya bırakın.