TAHİNLİ CEVİZLİ BURSA LOKUMU

Elif Korkmazel

Hamuru için:
1 adet yumurta
20 gram yaş maya
1 çorba kaşığı şeker
1 tutam tuz
2 çorba kaşığı tereyağı
1,5 su bardağı ılık süt
1 tatlı kaşığı mahlep
Aldığı kadar un
İçi için 1, 5 su bardağı tahin
1 su bardağı seker
1 çay bardağı kıyılmış ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın

Öncelikle hamuru için ılık süt ve tereyağını karıştırın. İçine maya, şeker, yumurta, mahlep ve aldığı kadar unu yavaş yavaş ekleyip çok yumuşak bir hamur yapın. Hamurun üzerini kapatıp oda sıcaklığında 1 saat mayalanmaya bırakın. Sonra hamuru unlanmış tezgâhta merdane yardımıyla açın. Üzeri için gereken tüm malzemeyi iyice karıştırıp, hamurun üzerine her tarafını kaplayacak şekilde bastırarak yayın. 3 parmak eninde dilimler kesip dilimlerin bir ucundan sarmaya başlayın. 4 kat olunca kesip, unlanmış tepsiye koyun. Tüm hamurları bu şekilde hazırlayıp tepside 10 dakika daha bekletin ve 190 derecedeki, önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:64039 • adı:Tahinli Cevizli Bursa Lokumu • gönderen:hatiç • indirme tarihi:19.03.2024 - 16:45