



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BURSA LOKUMU

Ömür Akkor

- 1 kg un
- 1 kibrit kutusu maya
- 10 yemek kaşığı Komili Erken Hasat Zeytinyağı
- 1 su bardağı ceviz içi
- 1 çay kaşığı yenibahar

Un, su ve maya ile hamur tutun. Hazırlanan hamuru elle tek kat olarak açın. Ceviz içini ince ince kıyın ve 5 yemek kaşığı Komili Erken Hasat Zeytinyağı'nda, yenibaharla beraber birkaç dakika kavurun.

Elle açtığınız hamuru, üstüne döktüğünüz ceviz içli karışımla birlikte rulo haline getirip dilimleyin. Kalan Komili Erken Hasat Zeytinyağı'nı, tepsiye dizilecek olan lokumun üstüne ve altına sürün.

180 derecede 30 dakika pişirip servis edin.

Not: Bursa'nın kendine has ekmeklerinden biri, aslında tam olarak ekmek de değil, bir tür hamur işi. Şimdilerde Bursa'da fırınlarda tekrardan satılmaya başlanan ve unutmadığımız bir Bursa geleneği olan cevizli lokum, özellikle eskiden kınaların olmazsa olmazı. Kına evinde muhakkak misafire ikram ediliyor ve diğer bir adı da kına lokumu.

