



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURSA LOKUMU

5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı toz şeker
1 adet yumurta beyazı
1 su bardağı su
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım paket yaş maya
Açmak için:
Eritilmiş tereyağı
İçi için:
2 su bardağı dövülmüş ceviz
2 yemek kaşığı tarçın
2 yemek kaşığı yenibahar
1 su bardağı toz şeker
Üzeri için:
1 yemek kaşığı yoğurt
1 adet yumurta sarısı

Hamur malzemelerini bir yoğurma kabına alın ve yoğurun.
Gerekirse ele yapışmaması için bir miktar daha un ilave edin.
Üzerini nemli bir bezle örterek ılık bir yerde 1 saat mayalandırın.
İç malzemelerini ayrı bir yerde karıştırın.
Dinlenen hamuru ikiye bölün.
Her birini yağlanmış tezgahta 2 milimetre kalınlığında yağlayarak merdane ile açın.
Harcın yarısını hamurun üzerine serpin ve yayın.
Hamuru rulo şeklinde sarın ve 3 parmak kalınlığında dilimler kesin.
Yağlanmış orta boy bir fırın kabına yan yana dizin.
Kalan hamuru da aynı şekilde kesin ve yerleştirin.
Bu şekilde de 1 saat mayalandırın.
Yumurta sarısı ve yoğurdu bir kasede karıştırın.
Hamurun üzerine fırça ile sürün ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızarana kadar pişirin.



