



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BURSA LOKUMU

<https://cook.com.tr>

Su 1 Su Bardağı
Sıvı Yağ 1 Su Bardağı
Yumurta 2 Adet
Toz Şeker 1.5 Yemek Kaşığı
Sofra Tuzu 2 Tatlı Kaşığı
Yaş Maya (adet/küp) 1 Adet
Un 5 Su Bardağı

İlk olarak bütün bu malzemeden hamur yapıp üzerini örtüp mayalanmaya bırakın. Mayalanmaya bıraktığınız hamur iki katına çıktığında hamuru iki parçaya bölün. Bir parçayı yağlanmış zeminde ellerinizi yağlayarak yarım cm. kalınlığa gelene kadar büyütün. İç malzeme için sos kullanacaksanız kaşık yardımı ile sosu her yerine sürüp sıkı bir rulo yapın. Eğer klasik Bursa lokumu istiyorsanız bir çay kaşığı kadar yeni bahar, 1 çay kaşığı tarçın (arzuya bağlı) ve 1 su bardağı dövülmüş cevizi hamurun her yerine serpip rulo yapın. Ruloyu 2 parmak kalınlığında dilimleyin ve kesik yerleri üste gelecek şekilde sıkıştırmadan tepsiye sıralayın. Bir süre tepsi mayasının gelmesini bekleyip, üzerine 2 kaşık suyla karıştırdığınız yumurta sarılarını sürüp 200 derecede ısıtılmış fırında pişirin. Piştikten sonra üzerinin kurumaması için bir beze sarın.