



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BURSA LOKUMU

1 tatlı kaşığı toz maya  
1 yemek kaşığı toz şeker  
1 yumurta sarısı  
2 adet patates  
2 kaşık tahin  
1/2 lt süt  
çörekotu  
ceviz içi  
1 kg un  
susam  
tarçın  
bahar  
tuz

Toz maya, süt, toz şeker ve bir yemek kaşığı unu kanştırıp kabartın, 1 kg unun içine boşaltın. Haşlanış ve ezilmiş iki orta boy patates, biraz tuz ve yarım lt sütle yoğrun ve mayalanmasını bekleyin. Mayası kıvama geldiğinde iri bir portakal büyüklüğünde bir parça koparın, yağlanmış tepsi üzerinde elle yassıltın ve üzerine dövülmüş ceviz, biraz toz şeker, tarçın ve bahar serpin. Bir-iki kaşık da tahin döküp, rulo haline getirin. Hamur bitmeye kadar işleme devam edin. Hazırlanan rulolar ya olduğu gibi tepsiye konulup, öylece pişirilir sonradan kesilir, ya da pişmeden önce kesilip tepsiye öyle dizilir. Pişirmeden önce biraz kabarması için bekletin, üzerlerine yumurta sarısı sürün, susam ve çörek otu serpin. Fırından çıktıktan sonra üzerlerine ıslak bezle örtün ve böylece yumuşak olmasını sağlayın.