



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BURSA LOKUMU

Elif Korkmazel

Hamuru için:

- 3,5 su bardağı un
  - Yarımpaket yaşmaya
  - 1 tatlı kaşığı tuz
  - 1 çorba kaşığı şeker
  - 1,5 su bardağı ılık süt
  - 1 adet yumurta
- İçi için:
- 1 su bardağı ceviz içi
  - 1 çay bardağı sıvı yağ
  - 2 tatlı kaşığı yenibahar
  - 1 tatlı kaşığı tarçın
  - 1 çorba kaşığı susam

Bir kabin içine yaşmayayı koyup üzerine ılık süt ekleyip karıştırın. Unu, şekerini, yumurtayı ve tuzu ekleyip karıştırıp yumuşak bir hamur yapın. Gerekirse biraz daha un konulabilir. Üzerini kapatıp 1 saat oda sıcaklığında bekletin. Bu arada içmalzemesi için cevizi irice kıyın, üzerine tarçın, sıvı yağ, susam ve yenibaharı da koyup karıştırın. Beklemiş ve kabarmış hamuru unlanmış tezgâhta dikdörtgen şeklinde açın. Hazırladığınız cevizli karışımı üzerine döküp şeritler halinde kesin ve bu şeritleri rulo yapın. Yağlanmış tepsiye dizin, 200 derecede önceden ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin. Fırından çıkan lokumların daha da yumuşak olması için temiz bir bez kapatın. Buharı lokumu yumuşatacaktır.