



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BURSA LOKUMU

4 su bardağı un
1 paket kurumaya
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı ılık süt
1 çay bardağı sıvıyağ

İçerik için:

1 su bardağı dövülmüş ceviz içi
1 tatlı kaşığı yeni bahar
1 tatlı kaşığı tarçın

Unu, kuru mayayı, şekerini, tuzu ve sütü bir kaptan iyice yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örterek, 40 dakika mayalanmaya bırakın. Hamur mayalandıktan sonra yağlanmış düz bir zeminde, elinizi yağlayarak inceltin. Ceviz, tarçın ve yenibaharı karıştırın. İnceltilmiş hamurun üzerine serpin. Hamuru rulo şeklinde sarın ve dilimleyip tepsiye dizin. Mayalanması için 10 dakika daha bekletin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin.
