



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BURSA LOKUMU

2 su bardağı un
1 çorba kaşığı yoğurt
1/3 bardak süt
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı şeker
1 adet yumurta
1.5 çorba kaşığı margarin
İç harcı için:
2 çorba kaşığı tahin
3 çorba kaşığı antepfıstığı
2 çorba kaşığı toz şeker

Oval bir kaba 2 bardak un, 1 çorba kaşığı yoğurt, 1/3 bardak süt, 1 çay kaşığı tuz, 1 kahve kaşığı şeker, 1 adet yumurta, 1,5 çorba kaşığı margarin koyun ve 3-4 dakika yoğurun. Hamuru tezgahın üzerine alın. Üzerine hafifçe un serperek merdane yardımıyla hamuru orta kalınlıkta açın. Açtığınız hamurun kenarlarındaki fazlalıkları kesip, dikdörtgen haline getirin. Dikdörtgen şeklindeki hamurun üzerine 2 çorba kaşığı tahini fırça yardımıyla sürün. Üzerine 3 çorba kaşığı antepfıstığı serpin. Hamurun en üstüne de 2 çorba kaşığı toz şeker serpin. Hamuru bir ucundan yuvarlayarak katlayıp rulo haline getirin. Oluşan ruloyu 3-4 santimetrelik şeritler halinde kesin. Kestiğiniz parçaları önceden pişirme kağıdı sermiş olduğunuz tepsiye yerleştirin ve elinizle hafifçe bastırıp, yayvanlaşmasını sağlayın. Tepsiyi önceden 180 derece ısıtmış olduğunuz fırına verin. 15 dakika pişirdikten sonra tepsiyi fırından alıp, servise hazır hale getirin.