



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## CEVİZLİ LOKU (KURU BAKLAVA)

### MALZEMELER

1/2 Kibrit Kutusu Kadar Maya

1 Yemek Kasığı Toz Şeker

2 Su Bardağı İlik Su

Aldığı Kadar Un

İç malzemesi :

300 gr Ceviz İçi (iri çekilmiş)

150 gr İzmir Üzümü (kuru)

4 Yemek Kasığı Toz Şeker

### YAPILIŞI

Bir kaptaki maya ve şekeri bir bardak ilik su ilave ederek ezin. İçerisine bir bardak ilik su daha ilave edin. Mayalandırmadan un ekleyip kulak memesi yumusaklığında yoğurun. Hamuru altı esit parçaya bölerek bezeler yapın. Bir parça hamuru alıp hiç dinlendirmeden üç milimetre inceliğinde açın. Açılan her bezenin üzerini sivi yağla yağlayıp içerisine cevizli, üzümlü ve şekerli içi bolca serpin. Rulo şeklinde sararak yağlanmış tepsiye dizin veya kendi etrafında sararak yerleştirin. Her bezeyi aynı şekilde açarak üzerine iç serpin. Rulo şeklinde tepsiye yerleştirin. Önceden ısıtılmış 220 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin. İçin hazırlanışı: Bir kaptaki iri çekilmiş ceviz içi, kuru izmir üzümü ve dört yemek kasığı şekeri karıştırın.

---