



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ LOKUM (BURSA)

İnsan ve Ekmek
Bursa Büyükşehir Belediyesi

Hamuru için:

4 su bardağı un
1 paket kuru maya instant
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar ılık süt

İçi için:

1 su bardağı çekilmiş ceviz
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı tarçın

Üzeri için:

1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığından az yoğurt
Susam

Unu, kuru mayayı, şekerini, tuzu ve sütü ilave edip hamuru karıştırıp 40 dakika mayalanmaya bırakın.

Hamuru bol yağ yardımıyla yuvarlak açılıp inceltin.

Üzerine çok az iri çekilmiş ceviz tarçın ve yenibaharı karıştırıp serpiştirin.

Rulo şeklinde sarılıp dilimlenir, tepsiye dizenken yuvarlak içleri yukarı gelecek şekilde olmalıdır.

Hamuru 10-15 dakika mayalanması için bekletin.

Üzerine yumurta sarısını yoğurt karışımı sürülür susamı da serpip 170-180 derecelik önceden ısıtılmış fırında üzeri hafif kızarana kadar pişirin.

