



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ LOKUM (BURSA)

Hamuru için:

1 su bardağı ılık su

1 su bardağı ılık süt

1 yemek kaşığı toz şeker

1 paket (25 gr.) kuru maya

1 tatlı kaşığı tuz

Aldığı kadar un

İçi için:

Kırılmış ceviz

1 tatlı kaşığı yenibahar (isteğe bağlı)

1 tatlı kaşığı tarçın

1 tatlı kaşığı susam

Üzeri için:

Sıvı yağ

Yumurta sarısı

Hamur için verilen malzemeleri yoğurup mayalanmaya bırakıyoruz. Mayalanınca sıvı yağ döktüğümüz tezgahımızda el yardımıyla hamuru büyütüyoruz. Tekrar sıvı yağ sürüp iç harcını üzerine eşit şekilde döküyoruz. Hamuru rulo şeklinde içe doğru kıvrıyoruz. Ucunu tutturmak için yumurta sarısı sürüyoruz. 3 parmak kalınlığında dilimleyip dik bir şekilde tepsiye diziyoruz. Üzerine önce sıvı yağ, daha sonra yumurta sarısı ve en son susam serpip 180 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişiriyoruz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 26.07.2022