CEVİZLİ LOKUM (BURSA)

Un
Yaş maya
Şeker
Tuz
Sıvıyağ
İç harç:
Ceviz içi
Yenibahar
Tarçın veya şeker (tercihen)
Diğer malzemeler: Sıvıyağ (Hamurun açılması ve sarılması aşamasında da kullanılır.)
Çırpılmış yumurta (Cevizli lokumların üzerine sürülür.)
Susam (Cevizli lokumların üzerine serpilir.)

Hamur malzemeleri iyice karıştırılıp yoğurulur. Mayalanması için yarım saat kadar bekletilir. Hamur daha sonra merdane ile açılıp yağlanır.
Üzerine yenibahar ve tercihen şeker ya da tarçın ile karıştırılan öğütülmüş ceviz içi dökülür. Sarılarak rulo haline getirilen hamur ortalama 4-5 cm kalınlığında kesilir.
Kesilen dilimler tepsiye dizilip üzeri yağlanarak 30-40 dakika kadar bekletilir. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürülüp susam serpildikten sonra 180- 200 °C'de tercihen taş tabanlı kara fırında ve odun ateşinde 45 dakika kadar pişirilir.
Farklı fırınlarda pişirilmesi de mümkündür. Hamur kalın olduğu için alt ve üstten eşit ölçüde ısı almasına ve yavaş pişmesine dikkat edilmelidir.

© lezzetler.com tarif no:166528 • adı:Cevizli Lokum (Bursa) • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:11