



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CEVİZLİ LOKUM ÇÖREĞİ

### Malzemeler

- 1 yumurta (akı, sarısı ayrılır)
- 1/2 paket tereyağı veya margarin
- 1/2 su bardağı sıvı yağ
- 3/4 su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı şeker
- 4 su bardağı un
- 1 kibrit kutusu kadar yaş maya (40 gr.)
- Susam
- Tuz
- İçi İçin;
- 1,5 su bardağı ceviz (iri dövülmüş)
- 1 tatlı kaşığı yenibahar

Ilık sütün içine mayayı ve şekerini ilave ederek mayanın kabarmasını sağlayalım. Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine mayalı sütü, sıvı yağı, eritip ılıttığımız yağı, yumurta akını, tuzu ekleyerek özlü bir hamur yoğuralım. Hamur kabının ağzını örterek ılık bir ortamda hamur 2 misli kabarana dek mayalandıralım. Hamurdan yumruk iriliğinde parçalar koparıp beze yapalım. Bezeleri unlanmış bir zeminde 3 mm. kalınlığında açalım. Üzerine iri dövülmüş ceviz ve yenibahar serpererek hamuru rulo yapıp saralım. Hamur rulosundan 3 cm. eninde parçalar keserek margarinle yağlanmış tepsiye dizelim. Diğer hamurları da aynı şekilde hazırlayarak hamurların ikinci kez mayalanması için oda sıcaklığında 1/2 saat daha bekletelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serpererek önceden ısıtılmış 190°C ısıllı fırında altları üstleri pembeleşene dek pişirelim.