



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ LOKUM (DEMİRCİ MANİSA)

400 gram un  
500 gram ceviz  
1 su bardağı sıvı yağ  
Yarım su bardağı süt ya da yoğurt  
10 gram kuru maya  
1 çay kaşığı şeker  
1 çay kaşığı tuz

Unu bir kaseye alın.

Maya, tuz, sıvı yağ ve süt ya da yoğurdu ilave edin.

Azar azar su ekleyerek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Üzerine nemli bir bez örtüp 20 dakika kadar mayalanmaya bırakın.

Hamur mayalanırken ceviz içini robottan geçirin.

Üzerine sıvı yağ ve şeker ilave edin ve karıştırın.

Mayalanan hamuru yarım metre çapında kalın bir yufka halinde açın.

Hazırladığınız cevizli harcı yufkanın üzerine yayın.

Hamuru rulo yapıp 4-5 santimetre genişliğinde parçalar halinde kesin.

Fırın tepsisini yağlayıp hazırladığınız hamurları tepsiye dizin.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra hamurları fırına verin.

Kızarana kadar aşağı yukarı yarım saat pişirin.

Fırından alıp ılınmasını bekleyin ve servis yapın.

