



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ LOKUM (İZNİK BURSA)

İznik Belediyesi

1 Kg Un
1 Çay Bardağı Zeytinyağı
30 Gr Yaş Maya
2 Su Bardağı Süt
2 Su Bardağı Kırık Ceviz İçi
Tuz
1 Su Bardağı Susam

Cevizli lokum için un, maya, tuz ve su ile mayalı hamur yoğrulur, mayasının gelmesi için 1 saat beklendikten sonra hamur bezelere ayrılır, ayrılan parçalar elle açılarak inceltir, içine sıvı yağ dökülerek üzeri yağla düzeltilir, içine ceviz ve susam serpilerek dürüm yapılır, bıçakla yaklaşık üç parmak kalınlığında parçalar kesilerek, tepsiye dik olarak dizilir, tepsinin üzeri bez ile kapatılarak 30 dk mayasının gelmesi beklenir. Tepsi odunla ısıtılmış fırına yerleştirilir, fırının kapağı bir süre kapalı tutulduktan sonra açılarak lokumların fırında demlenerek pişirilmesi sağlanır. Pişen lokumlar fırından çıkarıldıktan sonra sıcakken, üzerinin kurummasını önlemek ve yumuşak olmasını sağlamak için üzerine süt sürülür. Ilık veya soğuk olarak parçalara ayrılarak servis yapılır.

Not: Cevizli lokum özellikle bayramlarda nişan ve düğünlerde özel günlerde yapılmaktadır. Nişan, Kına ve Düğünlerde küçük keselere yerleştirilerek çerez ve kına ile birlikte misafirlere dağıtılır. Bayramlarda kadınlar tarafından topluca dayanışma içinde pişirilen cevizli lokum bayram ziyaretine gelen kişilere ve komşulara dağıtılmaktadır.

