



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ LOKUM (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Un 1 kilogram
Maya 1 adet
Tuz 1 çay kaşığı
Ceviz ½ kilogram
Çörekotu 1 paket
Yumurta sarısı 1 tatlı kaşığı
Su 3 ½ su bardağı

1 kilogram un ile 3 ½ su bardağı su, kulak memesi kıvamına gelinceye dek yoğrulur. Hamurun içine tuz ile maya da ilave edildikten sonra yeniden yoğrulur ve 1,5 saat kenarda dinlenmeye alınır. Başka bir kapta ceviz ile çörek otu birbiriyle karıştırılarak iç haline getirilir. Kabaran hamur, düz bir yerde çok ince olmayacak şekilde (hepsi bir avuç büyüklüğünde parçalara ayrılıp) açılır.

Açılan hamurun içine hazırlanan içlikler koyulur ve üzerine yağ serpilerek uzun bir şekilde sarılır. Kareler halinde kesilip, yağlanan tepsiye dizilir. Son olarak üstüne yumurta sarısı da sürülüp, çörekotu serpildikten sonra, önceden ısıtılan fırına atılır.

Ortalama 20 dakika pişirildikten sonra lokumlar, üstü kızarıncaya fırından çıkarılır ve servis yapılır.

