



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ LOKUM

Hamuru için:

3 su bardağı un

2 çorba kaşığı kuru maya

2 çorba kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı tuz

Ilık su

İçi için:

1 su bardağı ceviz

1 çay bardağı erimiş tereyağı

1 çay bardağı haşhaş

Bir kabin içine ılık su, maya, şeker ve tuzla yumuşak bir hamur yapın. 30 dakika bekletin. Hamuru unlanmış zeminde ince açıp şeritler halinde kesin. Üzerine bolca ceviz veya erimiş haşhaş serpin. Şeritleri rulo sarıp tepsiye dizin. 200 derecede 35 dakika kadar pişirin. Sıcak ya da soğuk olarak ikram edin.

