



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ LOKUM

Hamuru için:

- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı şeker
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 1 çorba kaşığı pudra şekeri
- 2 adet yumurta
- 3 su bardağı un
- 3 çorba kaşığı erimiş tereyağı
- 1 çorba kaşığı yenibahar
- 1 çay bardağı kuru üzüm
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Üzeri için:

- 3 çorba kaşığı haşhaş

Derin bir kabin içinde sütü ve pudra şekerini karıştırın. Üzerine mayayı ve 1 yumurtayı ekleyip yumuşak bir hamur oluncaya dek un ve az su ilave ederek hamuru hazırlayın. Hamuru mayalanması için bir kenarda üzeri kapalı olarak bekletin. Bu arada bir kabin içinde tarçın, ceviz, yenibahar, kuru üzüm ve 1 yumurtayı ekleyip karıştırın. Hamuru unlanmış bir zeminde açıp üzerine tereyağı sürüp incirli karışımı her tarafına yayın. Rulo şeklinde sarıp üzerine bol miktarda haşhaş serpin. İster bütün isterseniz de 2 parmak eninde kesin. Tepsiyeye dik olarak yan yana dizin. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişmeye bırakın .

