CEVİZLİ LOKUM

https://www.elele.com.tr

2 su bardağı ılık su
2 yemek kaşığı kuru maya
2 adet kesme şeker
5.5 su bardağı un
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 tutam tuz
İç harcı:
100 g ceviz
1 çay kaşığı tarçın
1.5 çay kaşığı yenibahar
6 yemek kaşığı toz şeker
Hamuru açmak için:
1 çay bardağı zeytinyağı
Üzeri için:
3 yemek kaşığı pekmez
2 yemek kaşığı su

Ilık su, kuru maya ve kesme şekeri bir kaba alarak karıştırıp mayanın kabarması için 20 dakika bekletin. Un, zeytinyağı ve tuzu ekleyip yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örterek 30 dakika dinlendirin. İç harcını hazırlamak için ceviz, baharatlar ve toz şekeri blenderdan geçirin. Dinlenen hamuru 3 eşit bezeye ayırın. üzerine zeytinyağı sürerek bir merdane yardımı ile ince açın. Açtığınız hamurların üzerine iç harcı paylaştırıp rulo şeklinde sarın. Ruloları eşit parçalar olacak şekilde kesin. Lokumları hafif yağladığınız yuvarlak bir kek kalıbına dizin. üzerini nemli bir bezle örterek 15 dakika dinlendirin. Pekmez ve suyu bir kasede karıştırıp dinlenen hamurların üzerine sürün. Isıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Soğuk servis yapın.