



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ LOKUM

<https://www.elele.com.tr>

2 su bardağı ılık su
2 yemek kaşığı kuru maya
2 kesme şeker
5.5 su bardağı un
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 tutam tuz
İç harcı için:
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. Cevizin çok ufalanmamasına dikkat edin. Dinlenen hamuru 3 bezeye ayırın. zerine zeytinyağı sürerek merdane ile ince açın. Açtığınız hamurların üzerine iç harcı paylaştırıp rulo şeklinde sarın. Ruloları eşit parçalar olacak şekilde kesin. Lokumları yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. üzerini nemli bir bezle örterek 15 dakika dinlendirin. Pekmez ve suyu bir kasede karıştırıp dinlenen hamurların üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Soğuk servis yapın.

