



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ LOKUM (SAKARYA)

<https://www.sakarya54.net>

5 Ekmeklik Hamur
400 Gram Ceviz
100 Gram Fındık
1 Adet Yumurta
1 Su Bardağı Sıvı Yağ
2-3 Tatlı Kaşığı Çörek Otu/Susam
2-3 Çay Kaşığı Baharat

Genellikle mahalle fırınları yakıldıktan ve mancar pideleri piştikten hazırlanıp pişirilen bir börek türü olan lokum bayramlarda ve özel günlerde sofraların vazgeçilmez lezzetidir. Mayalanmış ekmek hamurundan yapılan lokum arzuya göre ceviz, fındık, peynir ya da kuru üzümle yapılır. Ceviz ve fındık çok ince olmamak şartıyla çekilir. 1 su bardağı sıvı yağın içine yumurta kırılarak karıştırılır. Hamurun 1/5'i düz bir zemin üzerinde yağ yumurta karışımı yardımıyla elle açılarak genişletilir ve üzerine ceviz ve fındık serpilir. Hamurun içine arzuya göre içine atılmış baharatlar da konarak rulo biçiminde sarılır. Bıçakla 5'er santimetrelik parçalar halinde kesilir ve kesilen tarafı yağlı tepsinin yukarısına gelecek şekilde yerleştirilir. Bir süre bekletilerek kabartılan hamurun fırına verilmeden önce, daha güzel pişmesini sağlamak için lokumların üzerini kapatacak kadar az miktarda yağ yumurta karışımı iyice sürülür. Çörek otu serpilerek pişmek üzere fırına atılır.