



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TARÇINLI LOKMA

1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı ceviz içi
3 adet ekmek hamuru
Tarçın

Fırını 130 derecede 10-15 dakika kadar ısıtın.

Hamurdan istediğiniz büyüklükte parçalar koparın. Düz bir zemin üzerine çok az yağ damlatın ve hamuru üzerine koyun. Yavaş yavaş elinizle yayın. Üzerine ceviz içi ve tarçın serpin. Uzun kenarından rulo şeklinde sarın. Dik olarak tepsinin kenarından başlayarak dizin. Diğer kalan hamur parçalarına da aynı işlemi uygulayın. Hepsini tepsiye dizdikten sonra, üzerine şeker ve ceviz içi serpin. Isıtılmış fırının içinde yaklaşık 10 dakika kadar tepsiyi bekletin. Böylece hamurunuz güzelce kabarmak. Daha sonra fırının ayarını, 180 dereceye getirerek üzeri kızarana kadar pişirin.

