



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARANFİLLİ LOKUM

Malzemeler

1 kg. un
0.5 su bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı maya
0.5 bardak ılık süt
1.5 su bardağı şeker
200 gr. bütün ceviz
1 bardak kuru üzüm
200 gr. kuru kayısı
1 çorba kaşığı karanfil
1 çorba kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı tuz.

Yapılışı

Maya ılık süt ve yarım bardak şekerle karıştırılıp kabarması beklenir. Un genişçe bir kaba elenir ortası açılır, hazırlanan maya ortasına koyularak üzerine un kapatılıp tekrar mayalandırılır. Unun üzerinde çatlaklar oluşunca su ve tuz ilave edilerek bir hamur elde edilir. Elde edilen hamur iki parçaya bölünerek üzerine ıslak bir havlu örtülüp sıcak bir yerde 45 dakika kadar mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamur merdane ile 1 cm. kalınlığında ince uzun açılır. Üzerine bolca yağ sürülür. Şeker karıştırılmış tarçın ve karanfil serpilir. Kayısılar parçalanır hamurun üzerine serpiştirilir. Kuru üzüm, ceviz ile bolca bir harç yaptıktan sonra hamur uzunlamasına rulo yapılır. Aynı işlem ikinci parçaya da uygulanır. Rulolar yağlanmış fırın tepsisine yerleştirilir. Sıcak bir yerde iyice kabarcıncaya kadar beklenir. Sonra bolca susam serpilip fırında pembeleşinceye kadar pişirilir.