



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKMA ÇÖREK

1 paket instant maya
Yarım su bardağı su
1 çay bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı pudra şekeri
5 çorba kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İç için:
1 su bardağı dövölmüş fındık
1 tatlı kaşığı tarçın
2 çorba kaşığı toz şeker

Su, maya ve şeker eritilir. Üzerine diğ er hamur malzemeleri eklenir, yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur 1 saat kadar dinlendirilir. Daha sonra unlu zeminde orta büyüklükte fırın tepsisi kadar açılır. Yüzeyine iç malzemesi karışımı serpilir. Sonra sıkı olmayan bir rulo yapılır. Rulo 2 parmak eninde, bıçakla kesilir. Kesik kısımlar üste gelecek şekilde yağlanmış fırın tepsisine yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.