



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKUL

<https://www.mpd.org.tr>

1 kg. Un

Tuz

Su

100 gr. Ceviz içi

200 gr. Kıyma veya toz şeker

1 Çorba kaşığı sıvı yağ

Hamur yağurulur.2-3 mm. Kalınlıkta açıldıktan sonra üstüne kıyma, ceviz içi veya toz şeker serpilir. Hamurun bir kenarından tutularak yuvarlanırken bir kat hamur , bir kat kıyma veya ceviz içinden müteşekkıl 3-5 cm. Uzunluğunda kesilerek kenarı yüksekçe bir tepsiye döşenir. Ocak veya fırında pişirilir. Altı tepsiye yapışmasını diye tepsinin içi yağlanır.
