



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKUL (SAMSUN)

Malzemeler:

1 su bardağı sıvıyağ

1 su bardağı ılık su

1 yumurta

1 paket kabartma tozu

1 tatlı kaşığı tuz

1 yumurtanın sarısı (üzerine)

Aldığı kadar un(yumuşak ama yapışmayan hamur olacak)

İç malzemesi:

1 su bardağı kuru üzüm

1 su bardağı fındık kırığı veya ceviz

1 su bardağı toz şeker

1 paket margarin

Yapılışı:

Hamur için ayrılan malzemeler yoğrulur. Hamur dörde bölünür. Hamur sırayla açılıp oda ısısındaki margarin sürülür. Üzerine şeker serpilip üzüm ve fındık ya da ceviz konur. Rulo halinde sarılıp lokma lokma kesilir.

Yağlanmış tepsiye dizilir. Aynı işlem diğer hamurlarada yapılır. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 200 derfecede önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.
