



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## TAHİNLİ LOKUM

- 1 paket yaş maya
- 1 çay bardağı ılık su
- 1 çorba kaşığı pudra şekeri
- 1 çorba kaşığı tahin
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 adet yumurta akı
- Alabildiği kadar un
- İçi için:
- 1 su bardağı tahin
- 1 avuç ceviz
- 1 çay bardağı toz şeker
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta sarısı

Ilık su, maya ve şeker eritilir. Üzerine diğer hamur malzemeleri eklenir ve orta sertlikte bir hamur yapılır. Hamur 1 saat kadar dinlendirilir. Sonra merdane yardımıyla 1 santim kalınlığında açılır. Yüzeyine iç malzemesi yayılır ve gevşek bir rulo yapılır. Bıçakla 1 parmak eninde kesilir. Yağlanmış fırın tepsisine aralık bırakarak yerleştirilir. 10 dakika dinlendirildikten sonra üzerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

---