



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVA LOKUMU (ESKİŞEHİR)

1 paket yaş maya
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
3 çorba kaşığı sıvıyağ
Alabildiği kadar un
İçi için:
2 adet patates
Yarım kg kıyma
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Üzeri için:
2 çorba kaşığı sıvıyağ

Hamur hazırlamak için ılık su ve maya yoğurma kabına konur, parmak uçlarıyla eritilir. Yağ, tuz ve yumuşak bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. 1 saat kadar dinlenmeye bırakılır. İç için kıyma bir tavaya konur, kendi yağıyla 5 dakika kavurduktan sonra tereyağı eklenir. Suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Haşlanan ve ezilen patatesler katılır. Tuz ve karabiber eklenir. Dinlenen hamurdan cevizden biraz büyük parçalar alınır, parmaklar yağlanarak elde çay tabağı kadar açılır. Ortasına iç konur, bohça gibi kapatılır. Yağlanmış tepsiye sıkı sıkı yerleştirilir. Üzerine sıvıyağ sürülür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.