



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU LOKUM

1 adet patates,
yarım çay bardağı ılık süt,
2 orba kaşığı ılık kuru maya,
1 adet kesme şeker,
4 su bardağı un,
yarım su bardağı
ılık su,
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz,
50 gram eritilmiş margarin,
yarım çay bardağı sıvıyağ,
2 tatlı kaşığı yenibahar,
tuz.
zerine:
1 adet yumurta sarısı,
Çörekotu, susam.

Patatesi haşlayın. Rendenin ince yeriyle rendeleyip pre yapın. Yarım ay bardağı ılık süte, 2 çorba kaşığı kuru maya ve kesme şekerini ilave edip, kabartın. Una kabaran mayayı ve tuzu ilave edin. Yarım su bardağı ılık su ile yoğurun. Mayalanmaya bırakın. Hamur mayalanınca pre haline getirdiğiniz patatesi, ceviz ve yenibaharı ekleyip, karıştırın. İyice yoğrulan hamurda 10 eşit beze koparın. Elinizle incecik açın. Margarin ile sıvıyağ karıştırın. Yağ karışımından 1 çorba kaşığı kadarını hamurun üzerine sürün. Rulo şeklinde sarın ve ortadan kıvrıp iki ucuna "S" şekli verin. Diğerk hamurları da bu şekilde hazırlayın. Yağlanmış fırın tepsisine tuz serpin. Lokumları aralıklı olarak dizin. 20 dakika tepside bekletin. zerine yumurta sarısı sürün. Çörekotu ve susam serpin. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında üzeri iyice kızara dek pişirin. Fırından aldıktan sonra sıcak servis yapın.

