Çerkeş lokumu

Tarifin tamamı

Malzemeler

1,03 kg	Süt 5 su bardağı
2,5 kg	Buğday unu 23¾ su bardağı
42 g	Yaş maya
500 g	Bitkisel susuz yağ
24 g	Tuz 1¼ yemek kaşığı
100 g	Su ½ su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Sütü 2-3 dakika ısıtın, ılık sütü derin bir kaba alıp susuz yağı elinizle içinde eritin.
   2 dk
2. Başka bir kapta ılık su, tuz ve ufaladığınız yaş mayayı karıştırın; mayanın kabarması için yaklaşık 10 dakika bekleyin.
   10 dk
3. Mayalı karışımı süt ve yağın üzerine ekleyin, elenmiş unu katıp 10-15 dakika yoğurun. Hamur biraz sert olmalı. Oda sıcaklığında yaklaşık 1 saat dinlendirin.
   10 dk
4. Hamuru 200-250 g'lık bezelere bölüp üstünü örtün, 15 dakika dinlendirin. Un serperek uzunlamasına dikdörtgen açın, hamur tarağıyla baklava deseni verin, 6 cm genişliğinde ve 11-16 cm uzunluğunda kesin.
   15 dk
5. Tepsiye dizip 150 °C fırında altı ve üstü kızarıncaya kadar 30-35 dakika pişirin. 15-20 dakika soğumaya bırakın.
   30 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1607 (Çerkeş Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/cerkes-lokumu