



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİKLİ LOKMA

125 ml süt
20 gr şeker
1 küçük paket kuru maya (8 gr kurumaya veya 42 gr yaş maya)
300 gr un
30 gr şeker
30 gr tereyağı
1 yumurta sarısı
1 tam yumurta
1 paket şekerli vanilya (yaklaşık 8 gr)
1 küçük limon kabuğu
Erik püresi
50 gr tereyağı
50 gr çekilmiş haşhaş tohumu
Pudra şekeri

Süt ve şekeri bir kaba koyun ve hafifçe ısıtın. Kuru mayayı ekleyip karıştırın.

Ardından 30 dakika kadar beklemeye bırakın. Unu, şekeri, yağı, yumurta sarısını, yumurtayı, vanilyayı ve küçük limon kabuğunu bir karıştırma kabına alın.

Süt ve mayayı ekleyip uygun kıvamlı hamur haline gelene kadar yoğurun.

Hamuru bir bezle örtün ve 45 dakika kabarmaya bırakın.

Daha sonra bir kaşıkla hamurdan (yaklaşık 80 gr) küçük parçalar bölün, bunları elinizle bastırarak yassılaştırın ve içine 1 tatlı kaşığı erik püresi ekleyin.

Hamurun kenarlarını yukarı çekin, püreyi hamurla kaplayın ve bir top şekli verin. Topları yağlanmış tabağa alın, üzerini örtüp 45 dakika daha kabarmaya bırakın ve sonra fırına verin.