



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI LOKUL

1 ay bardağı sıvıyağ
1 bardak ılık su
1 ay bardađı süt
2 tatlı kaşığı Őeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 orba kaşığı toz maya
3/4 bardak haŐhaŐ
4/1 bardak tahin
Yarım ay bardağı sıvıyağ
5 bardak un
Yeterince susam, çörekotu

1 bardak ılık suda maya ve Őeker eritilir. Daha sonra süt, sıvıyağ, tuz ile karıŐtırılır. 5 bardak un eklenerek hamur elde edilir ve üzeri kapatılarak bir kaŐ saat mayalanmaya bırakılır. Diđer tarafta haŐhaŐ, sıvıyağ ve tahin karıŐtırılır. MayalanmıŐ hamurdan koparttığımız parça tezgahta açılarak hazırladığımız haşhaşlı karıŐımdan sürülür ve rulo yapılarak kendi etrafında sarılır. Üzerlerine sıvıyağ sürülür ve susam serpilir, yağladığımız tepsiye dizilerek önceden ısıtılmıŐ 180 derece fırında piŐirilir.

Not: Hamur kıvamı kulak memesinden daha yumuŐak olmalı, hamuru açarken yapıŐmaması için ellerimiz ve tezgah yağlanmalı, eğer loklu Őekerli istersek haşhaşlı karıŐımı sürdükten sonra zerine Őeker serpebiliriz.