



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI LOKUM (KÜTAHYA)

1 çay bardağı Sıvı yağ
1 çay bardağı Süt
1 çorba kaşığı Kuru Maya
2 tatlı kaşığı Şeker
5 bardak Un
1 tatlı kaşığı Tuz
Aldığı kadar ılık Su
İçerisinde:
1 kase Haşhaş
1 paket margarin

1 bardak ılık suda maya eritilir.
Ayrı bir kaba maya, süt, sıvı yağ, şeker, tuz, un alınır
Aldığı kadar ılık su ile kulak memesinden biraz daha yumuşak bir hamur yapılır.
Hamur iki misli oluncaya kadar kabartılır.
Bir kaptaki haşhaş ve eritilmiş margarin karıştırılır.
Hamur 3 bezeğe ayrılır ve bir tanesi alınır el ile yarım cm kalınlığında açılır.
Üzerine haşhaş sürülür rulo yapılır,
Yapılan rulo 3 parmak eninde kesilir ve tepsiye kesilen yer üstte gelecek şekilde yerleştirilir.
Hamurlar bitesiyeye kadar aynı işlem yapılır.
Üzerine sıvı yağ sürülür susam serpilir.
Tepside 15 dakika mayalandıktan sonra fırında 200 derecede üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

