



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAŞHAŞLI LOKUM (KÜTAHYA)

2 su bardağı ılık süt  
3/4 su bardağı ılık su  
1 yemek kaşığı şeker  
1 yemek kaşığı kuru maya  
4,5 su bardağı un  
Yarım çay bardağı eritilmiş tereyağı  
1 çay kaşığı tuz  
İçi için:  
2 çay bardağı haşhaş  
2 yemek kaşığı şeker  
3/4 çay bardağı sıvı yağ  
Üzeri için:  
1 adet yumurta beyazı

Öncelikle derin bir kabın içine şeker, su, süt ve kuru mayayı koyun ve iyice karıştırın.

Ardından unu eleyerek harca azar azar ilave edin ve karıştırın.

Tuzunu da ekleyerek yoğurmaya başlayın.

Yoğurduğunuz hamurun üzerini bezle kapatın.

Oda sıcaklığında 40 dakika mayalandırın.

İç harcı için tüm malzemeleri bir kabın içerisinde karıştırın.

Hamuru iki eşit bezeye bölün, bezeleri açın ve üzerine haşhaşlı harcı güzelce yayın.

Ardından rulo şekline getirin ve iki parmak kalınlığında kesin.

Yağlanmış kelepçeli kek kalıbını içerisine dizin. Üzerine yumurta beyazını fırça yardımıyla sürün ve 10 dakika da bu şekilde mayalandırın.

180 derecede ısıtılmış fırında 30 dakika kadar pişirin. Çıkarıp oda sıcaklığında dinlendirdikten sonra servis edin.

