



## HAŞHAŞLI LOKUM (KÜTAHYA)

Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Un  
Maya  
Yoğurt  
Yumurta  
Haşhaş

Un, su, yoğurt ve maya ile yoğrulur. Bir süre dinlendirilir. Daha sonra ise üzerine yumurta ve haşhaş sürülerek fırına sürülür. Yarım saat pişirilerek dışarı çıkarılır. Onbeş dakika dinlendirildikten sonra yememeye hazırdır.

