



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞLI LOKUM

- 1 ay bardađı süt
- 1 tatlı kaşığı toz Őeker
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 2 adet yumurta
- 3 su bardađı un
- 3 orba kaşığı erimiŐ tereyağı
- 1 su bardađı dövülmüŐ ceviz
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 3 orba kaşığı ezilmiŐ haŐhaŐ
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- zeri için:
- 3 orba kaşığı toz haŐhaŐ

Derin bir kabın içinde sütü ve pudra Őekerini karıŐtırın. zerine mayayı ve 1 yumurtayı ekleyip yumuŐak bir hamur oluncaya dek un ve az su ilave ederek hamuru hazırlayın. Hamuru mayalanması için bir kenarda üzeri kapalı olarak bekletin. Bu arada kıyılmıŐ cevizi sıvı yağı ve ezilmiŐ haŐhaŐı bir kabın içinde ezin. İçine de tarçını ekleyip karıŐtırın. Hamuru unlanmıŐ bir zeminde açıp üzerine tereyağı sürüp cevizli karıŐımı her tarafına yayın. Rulo Őeklinde sarıp 2 parmak eninde kesin. Tepsiyeye dik olarak yan yana dizin. zerine kalan cevizli karıŐımdan elinizle yedirin. Bol miktarda toz mavi haŐhaŐı serpin. 200 derecedeki fırında 30 dakika piŐmeye bırakın. Fırından çıkınca üzerine nemli bir bez örtüp yumuŐak olmasını sağlayın ve soğumaya bırakın.