



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKUR (KARAMAN)

1 su bardağı süt
1 su bardağı su
1/2 (yarım) su bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı maya
4 yemek kaşığı şeker
1 adet yumurta
1.5 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar un
İç i için:
200 gram haşhaş
1 su bardağı sıvı yağ
1.5 yemek kaşığı şeker

İlk olarak süt, su, maya ve şeker i karıştırıyoruz. Daha sonra sıvı yağ, tuz ve un ekleyip kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğuruyoruz. Hamurumuzu 30 dakika mayalanmaya bırakıyoruz. Mayalanan hamurumuzu açabildiğimiz kadar açıyoruz. Haşhaş, sıvı yağ ve şeker i karıştırarak hazırladığımız iç harcı her yerine eşit miktarda sürüyoruz. Hazırladığımız hamuru rulo şeklinde sarıp 3 parmak eninde kesip önceden yağladığımız tepsimize diziyoruz. Üzerine yumurta sarısı sürüyoruz. 180 derecede 20 dakika pişiriyoruz.