KAŞARLI LOKUM

1 paket instant maya
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 adet yumurta beyazı
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi İçin;
1,5 su bardağı rende kaşar
Üzeri İçin;
1 adet yumurta sarısı

Yoğurma kabına 1 su bardağı un, instant maya, toz şeker konur, kuru olarak karıştırılır.
Üzerine ılık süt, sıvıyağ, yumurta beyazı, tuz ve ele yapışmayacak bir kıvam alana kadar elenmiş un eklenir, yoğrulur.
Elde edilen hamurun üzeri sıkıca kapatılır. Ilık bir ortamda 45 dakika kadar mayalanması için dinlendirilir.
Süre sonunda hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Unlu zeminde çay tabağı büyüklüğünde açılır.
Hamurun yüzeyine rende kaşar serpilir, önce sağdan ve soldan kapatılır, sonra sıkı bir rulo yapılır.
Hazırlanan kaşarlı lokumlar yağlanmış fırın tepsisine bir parmak ara ile dizilir. Soğuk fırında yer mayası alması için 20 dakika bekletilir.
Daha sonra üzerlerine yumurta sarısı sürülür, önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirilir.
Sıcak yada ılık olarak servise sunulur.

Not: Kaşar peyniri yağlı bir peynirdir, bu nedenle çörekten akmaması için sıkıca kapatılmalıdır.