



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

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
Alabildiğı kadar un
İç i için;
1,5 su bardağı rende kaş ar
zer i için;
1 adet yumurta sarısı

- # Yoğurma kabına 1 su bardağı un, instant maya, toz şeker konur, kuru olarak karıştırılır.
- # zerine ılık süt, sıvıyağ, yumurta beyazı, tuz ve ele yapışmayacak bir kıvam alana kadar elenmiş un eklenir, yoğrulur.
- # Elde edilen hamurun zer i 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 kaş ar serpilir, önce sağıdan ve soldan kapatılır, sonra sıkı bir rulo yapılır.
- # Hazırlanan kaş arlı 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: Kaş ar peyniri yağlı bir peynirdir, bu nedenle çrekten akmaması için sıkıca kapatılmalıdır.