

Hashasli Lokum

Malzemeler

1 su b. ilik sut

5 corba k. sivi yag

1 adet yumurta+1 adet yumurta aki

2 corba k. toz seker

1 cay k. tuz

Yarim paket instant maya

4-4,5 su b. un

ic malzemesi:

100 gram oda sicakliginda margarin

3-4 corba k. hashas ezmesi

1 cay b. sivi yag

2 corba k. tahin

6 corba k. toz seker

1 su b. ince cekilmis ceviz

Uzeri icin:

1 yumurta sarisi

1 corba k. sut

susleme icin: mavi hashas, susam vb.

Yapilisi

Yogurma kabina sut alin. Icine mayayi ufalayip, sekeri ekleyip, 10 dakika mayanin eriyip, kabarmasi icin bekleyin. Yumurta, sivi yagi ve tuzu ekleyip karistirin. Unu yavas yavas ilave edip yumusak hamur bir yogurun. Kabin uzerini strec flim ile kapatip ilik bir yerde hamur iki katina cikana kadar 30-35 dk. mayalandirin. Hamuru ikiye bolun. Her bir parcayi un serptiginiz tezgahta acabildiginiz kadar dikdortgen seklinde acin. Hashas ezmesini sivi yag ile inceltin, (hashas ezmeniz yeterince yagli ise eklemenize gerek yok) tahini ekleyip karistirin. Actiginiz hamura once margarinin yarisini surun, Hashas ezmeli karisimindan surun. Toz seker ve ceviz icini esit sekilde serpin. Uzun kenarindan baslayarak rulo sarin. Karsilik ucgen gelecek sekilde iki parmak genisliginde kesin. Genis kisminin ortasina yuvarlak tahta kasik ile bastirin. Yagli kagit serili tepsiye dizin. Uzerine yumurta sarisi, sut karisimini surun. Mavi hashas serpin. 175 derece firinda 30-35 dk. pisirin.