



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

KA ARLI LOKUM



1 paket instant maya
1 su bardađı süt
1 tatlı ka ığı toz  eker
1 adet yumurta beyazı
Yarım  ay bardağı sıvıyağ
1 Tatlı ka ığı tuz
Alabildiđi kadar un
İçi İçin;
1,5 su bardađı rende ka ar
 zeri İçin;
1 adet yumurta sarısı

- # Yođurma kabına 1 su bardağı un, instant maya, toz  eker konur, kuru olarak karıştırılır.
- #  zerine ılık süt, sıvıyağ, yumurta beyazı, tuz ve ele yapı mayacak bir kıvam alana kadar elenmi  un eklenir, yoğrulur.
- # Elde edilen hamurun üzeri sıkıca kapatılır. ılık bir ortamda 45 dakika kadar mayalanması için dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Unlu zeminde çay tabağı büyüklüğünde açılır.
- # Hamurun yüzeyine rende ka ar serpilir, önce sağdan ve soldan kapatılır, sonra sıkı bir rulo yapılır.
- # Hazırlanan ka arlı lokumlar yağlanmış fırın tepsisine bir parmak ara ile dizilir. Sođuk 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: Ka ar peyniri yağlı bir peynirdir, bu nedenle   rekten akmaması için sıkıca kapatılmalıdır.