Karaman hacı lokuru

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Buğday unu 9½ su bardağı
400 g	Tereyağı 2 su bardağı
200 g	Tahin 1 su bardağı
4 g	Tuz ¾ çay kaşığı
400 g	Su 2 su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil. Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Un, tereyağı, tahin ve tuzu karıştırın.
2. Suyu ekleyip sert bir hamur olana kadar yoğurun. Hamuru 3-5 dakika dinlendirin.
   3 dk
3. Hamurdan 100 g'lık bezeler kesip elinizle yuvarlayın. Bir bezle örtüp 15 dakika dinlendirin.
   15 dk
4. Bezeleri elinizle inceltip yaklaşık 2 cm çapında fitiller yapın. Keskin bir bıçakla 2 cm aralıklarla kesin; her kesimde hamuru kendi etrafında çevirerek küp şekli verin.
5. Küpleri tepsiye dizip yüzeyi kahverengileşene kadar fırında pişirin. Sıcak ya da soğuk yenebilir.
   15 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1830 (Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü)
tatname.com/tr/tarif/karaman-haci-lokuru