



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ HAŞHAŞLI BÜKME BÖREK

- 5 bardak un
- 1 çay bardağı haşhaş
- 1 bardak ceviz
- 1 paket maya
- 1 paket margarin
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tane yumurta

Un, maya tuz yoğurulup yumuşak hamur elde edilir bir saat mayalandırılır hamur beş bezeye ayrılır yağ eritilir içine haşhaş koyup kavrulur bezeler oklava ile açılır haşhaş sürülür ve ceviz serpilir diğer bezelerde açılıp aynı işlem yapılarak üst üste konur iki santim eninde kesilerek bükülür ve yağlanmış tepsiye dizilir yumurta sarısı sürülüp pişirilir.

