



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI POĞACA

- 1 su bardağı süt
- 1 paket maya
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 2 kasık toz şeker
- 1 tatlı kasığı tuz
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı dövülmüş haşhaş

Tüm malzemeler karıştırılıp yumusak bir hamur elde edilir ve 1 saat dinlendirilir. Kabaran hamur bezeler alınır ve açılır arasına dövülmüş haşhaş sürülür ve rulo şeklinde sarılır kesilir 150 derecelik fırına üzerine yumurta sürülerek konur yaklaşık 30-40 dakika arası pişirilir ve servise sunulur.