



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI FINDIKLI EKMEK

2 su bardağı su
yarım çay bardağı eritilmiş tereyağı
2 su bardağı kepekli un
3 su bardağı beyaz un
50 gr yaş maya
1 çorba kaşığı şeker
1 su bardağı fındık
yarım su bardağı haşhaş tohumu
1 adet yumurta
4 tutam tuz

İlk suyun içine maya ve şekeri ilave et kabarmasını sağla.elenen una kepekli unu ekle karıştır, ortasını havuz gibi aç. içine mayalı sıvıyı, tereyağı, tuzu ekle ozlu yogur, ağzını kapat, iki misli kabarana kadar bekle. Mayalanan hamuru ikiye eşit parçaya böl. ikisini de yuvarlak yap.hamurun üzerine yumurta akını sür.hashhas serp. Yağlanan tepsiye koy, tekrar mayalanması için yarım saat daha bekle.önceden ısıtılmış 190 derecede pembeleşene kadar pişir.