



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYRANLI HAŞHAŞLI BURMA

- 300 Gr Sana Hamurışı
- 1 Bardak dövülmüş ceviz
- 1 Aldığı kadar tuz
- 1 Adet yaş maya
- 2 Bardak ayran
- 1 Aldığı kadar un
- 1 Çay Bardağı haşhaş
- 1 Adet ılık süt

Haşhaşı teflon tavadan kavurun. Sonra havana koyup dövün. Üzerine 50 gram SANA MARGARİN ekleyip karıştırın. Mayayı ılık sütün içinde eritin. Hamur kabına unu koyun. Üzerine, mayalı karışım, 250 gram SANA MARGARİN ayran ılık su ve tuzu ilave ederek yumuşak bir hamur olacak şekilde yoğurun. Hamurun üzerini kapatıp mayalanmasını bekleyin. Mayası gelen hamuru dörde bölün. Hamurun bir parçasını alıp, elinizle açabildiğiniz kadar açın. Açtığınız bu hamurun üzerine haşhaşlı yağı sürüp, ceviz serpiştirin. Diğer üç parçaya da aynı işlemi uygulayıp, üst üste koyun. Sonra bu üst üste konulan hamurları tekrar elinizle açmaya çalışın. Açılan bu hamuru iki parmak genişliğinde şeritler halinde kesin. Her şeridi 7-8 santin uzunluğunda kesin ve bükerek yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana dek pişirin.
