



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇEKİRDEKLİ HAŞHAŞLI KİTİR

- 1/2 su bardağı un
- 1/4 su bardağı kepekli un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 50 gr margarin
- 1 çorba kaşığı süt
- 1 çay kaşığı limon suyu
- 1 adet yumurta akı
- 1 çorba kaşığı susam
- 1 çorba kaşığı çörekotu
- 1 çorba kaşığı haşhaş
- 1 çorba kaşığı ayıklanmış ay çekirdeği
- 1 çorba kaşığı ayıklanmış kabak çekirdeği

Bir kaseye un, kepekli un, kabartma tozu, tuz, şeker ve margarin ekleyip yoğurun.

Başka bir kaptaki limon suyu ve sütü karıştırın ve bunu hamura ekleyin.

Hamuru merdane yardımı ile ince olarak açın. Kare parçaları kesin.

Karelerin üzerine önce yumurta akı sürün, sonra malzemeleri (susam, çörekotu, haşhaş, ay çekirdeği, kabak çekirdeği) serpiştirin.

Bir spatula yardımı ile aldığınız kareleri yağlı kağıt serili bir tepsiye dizin.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin.

Not: Kareleri keseceğiniz hamuru istediğiniz incelikte tek seferde büyük ve ziyan olmayacak şekilde açabilirsiniz yumurta akı sürme ve malzemelerle süsleme işlemi yaptıktan sonra da karelere bölebilirsiniz.