



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ESKİŞEHİR HAŞHAŞLISI

- 100 Gr Sana Hamurışı
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Paket yaş maya
- 2 Su Bardağı çekilmiş haşhaş
- 1 Adet yumurta sarısı
- 1 Çay Bardağı susam
- 1 Su Bardağı ceviz
- 1 Kg. un

Hamur yoğurma kabına un su tuz ve maya konularak yoğrulur yarım saat mayalanması beklenir mayalanan hamur tezgahta açılır haşhaş sana hamur işiyle akışkan bir kıvam alada kadar karıştırılır açılan hamurun üzerine sürülüp çekilmiş ceviz dökülür hamur rulo şeklinde sarılır istenilen uzunlukta parçalar kesilerek uzatılır kendi etrafında döndürülerek sarılır yağlanmış tepsiye dizilir üzerine yumurta sarısı ve susam dökülerek ısıtılmış fırında pişirilir.