



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞ SERPTİ KURABİYESİ

- 1 adet yumurta
- 1 ay bardağı pudra şekeri
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- Yarım paket margarin
- Alabildiğı kadar un
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta
- 1 orba kaşığı haşhaş tohumu
- 1 orba kaşığı toz şeker

Yumuşak margarin, yumurta ve pudra şekeri çatalla iyice çırpılır. Üzerine vanilya, kabartma tozu ve un ilave edilir. Hamur merdaneyle servis tabağından biraz büyük açılır. Yüzeyine ırğılmış na yumurta sürölür, şekerle karıltırılmış haşhaş serpilir. Rulet ya da bıçakla üçgem üçgen kesilir. Tepsiye dizilir. 190 derece fırında kızara kadar pişirilir.