



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞ TOHURLU BURGU KURABIYE

<https://www.elele.com.tr>

250 g tereyağı
1 çay bardağı Ayçiçek yağı
1 çay bardağı üzüm sirkesi
2 yemek kaşığı toz şeker
1 paket kabartma tozu
4 yemek kaşığı susam
Bir tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar un
Üzeri için:
Yumurta sarısı
Çörekotu
Haşhaş tohumu

Tereyağı, ayçiçek yağı, üzüm sirkesi, toz şeker, kabartma tozu, susam ve bir tutam kadar tuzu geniş bir karıştırma kabına alın. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edecek şekilde un ekleyin. Tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar yoğurun. Hamurdan parçalar kopartıp elinizle uzun rulolar hazırlayın. İkiye katlayıp tek yöne çevirerek burgu şekli verin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörekotu ve haşhaş tohumu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Ilındıktan sonra servis yapın.

