



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI AÇMA

Birsen Özcan

- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı ılık su
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı maya
- 2 yemek kaşığı haşhaş
- 700 gr. un

Ilık suda mayayı kabart. Unu bir kaba al. Şekeri tuzu sütü yumurtanın akını mayayı sıvı yağı haşhaşı karıştır. Hamurdan küçük parçalar kopar. Yuvarlayıp elinle biraz aç. İçine katı yağ sür. Sonra kapatıp yuvarlayarak uzun şekil ver. Sonra simit şekili ver. Üstüne yumurta sarısını sür. 170 derecede önceden ısıtılmış fırında pişir.

