



## HAŞHAŞLI AÇMA

Pelin Yanık

1 su bardağı ılık su  
½ su bardağı süt  
½ su bardağı yoğurt  
½ su bardağı sıvı yağ  
1 adet yumurta  
1 paket kurumaya  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı şeker  
Haşhaş

Yumurtanın sarısını ayırın ve diğer bütün malzemelerden yumuşak hamur yapın ve hamur 2 katı olana kadar mayalayın. Hamurdan elma büyüklüğünden parçalar koparıp açın içerisine haşhaş koyun ve gül böreğini yapar gibi döndürün. Bu şekilde hamurun tamamını yapıp tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün ve fırına verin.

