



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAŞHAŞLI AMASYA BURMASI

- 2 adet ekmek
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 2 ay bardağı haşhaş
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı yenibahar
- 1 ay bardağı kıyılmış ceviz

Ekmek hamurunu yağlanmış zeminde elinizle açın. Üzerine yağ sürün, haşhaş, ceviz ve baharatları dökerek elinizle sıvayın. Hamuru çekerek büyütün ve iki parmak kalınlığında uzun şeritler halinde kesin. İki şeridi birbirine sarıp burgu yapın. Tepsiyeye dizip 200 derecede 40 dakika kadar pişirin.
