



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAŞHAŞLI BÖREK

- 1 su bardağı haşhaş
- Yarım paket (125 gr) margarin
- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 2 tatlı kaşığı toz maya
- 2 tatlı kaşığı tozşeker
- 1 Adet yumurta
- 1 su bardağı çekilmiş ceviz
- 2 çay kaşığı tuz

Margarini eritip ılıtın. Haşhaşı tavaya alıp kısık ateşte karıştırarak kavurun. Soğuyunca havanda ya da robotta ezilip eritilmiş ılık margarinle karıştırın. 1 kaşık sütü ayırıp kalanı su ile ayrı bir tencerede ılıtın. Tozşeker ve mayayı ekleyip eriyinceye kadar karıştırın ve kabarması için bekletin. Yumurtanın akını sarısından ayırın. Yumurta akı, tuz, mayalı karışım ve un ile yumuşak bir hamur hazırlayın. Üzerini nemli bezle örtüp ılık bir yerde iki misli kabarınca kadar bekletin. Hamuru altı parçaya ayırın. Üç tanesini merdane ile yufka şeklinde açın. Aralarına haşhaşlı yağ sürüp ceviz serpin ve üst üste dizin. En üste haşhaşlı yağı sürün. Üst üste konmuş üç yufkadan 3 parmak genişliğinde şeritler kesin. Her şeritin uçlarını ayrı yönlere çevirerek bükün. Orta büyüklükte yağlanmış tepsiye yan yana dizin. Diğer hamurları da aynı şekilde hazırlayın. Yumurta sarısını yarım kaşık sütle karıştırıp böreklerin üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında kızarıncaya kadar pişirip servis yapın.