



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI BÖREK

1 Paket Sana Hamurışı
100 gr haşhaş
1 Adet yumurta
1 Paket maya
5 Su Bardağı un

Yağ eritilip içine ezilmiş haşhaş koyup karıştırılır. Un, tuz ve maya ile çok katı olmayan hamur yoğurulur. Yarım saat mayalandırılır. Hamurdan beş beze yapılır.Bezeler açılır haşhaş sürülür. Hepsi üstüste konur. 10dk. dinlendirilir. 2cm. kalınlığında kesilir. Bükülerek tepsiye dizilir.Üstüne yumurta sarısı sürülür. 180c kızarana kadar pişirilir.