



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI BÖREK

6 su bardağı un
1,5 yemek kaşığı toz maya
1,5 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
3 yemek kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı dövülmüş haşhaş

Un yoğurma kabına alınır. Bir tarafta ılık suyla şeker ve toz maya ile mayalanır. 5 dakika bekletilen maya ve şeker una katılır ve yoğurulur. Kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır. Haşhaş bir kaptaki karışımdan sürülür. Diğer bezelerde açılır. Her açtığımız bezeye yağlı haşhaş sürülür. Üst üste gelir ve bu işlemi 3 beze olarak yapılır. Aynı işlem diğer 3 bezeyede uygulanır. Rulo yapılır ve tepsiye yerleştirilir. İnce uzun bir biçimde kesilir mayalanması için bekletilir. Mayalanınca üzerine yumurta sarısı ve sıvı yağ karışımdan sürülür. 180 derecede pişirilir.