



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI BÖREK

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

500 gr. Un
2 tatlı toz maya
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar su
250 gr. Haşhaş (ezilmiş)
1 su bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta (üstüne)

Mayayı biraz ılık su ile kabartınız.

Unun ortasını açınız, kabarmış maya, tuz ve ılık su ilavesi ile ekme hamuru yumuşaklığında bir hamur yapınız. ılık bir yerde kabarması (mayalanması) için bekleyiniz.

Hamuru 12 eşit parçaya bölünüz.

Bir parça hamuru 3-4 mm. kalınlığında açınız.

Sıvı yağ ile haşhaşı bir kasede karıştırınız.

Yufkanın içine kaşıkla bu içten koyup her tarafına yayın.

Sonra alttan başlayarak rulo şeklinde sarınız ve yağlanmış tepsiye yerleştiriniz.

Kalan diğer yufkaları da aynı işlemle hazırlayınız ve tepsiye yerleştiriniz.

Tepsiyedeki böreklerin üzerine fırça ile yağ sürünüz. (İstenirse susamla da süslenebilir veya çörekotu serpülebilir).

Önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırında yaklaşık 45 dakika üzeri kızarana kadar pişiriniz. Soğuyunca servis ediniz.

