



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI BÜKME

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Paket yaşmaya
- 1 Fiske tuz
- 1 Kase HAŞHAŞ EZMESİ
- 2 Çay Bardağı şeker
- 1 Çay Bardağı sıvı yağ
- 1 Paket Sana Hamurışı
- 4 Su Bardağı un
- 1 Su Bardağı süt

SÜT ILITILIR YAŞ MAYA VE 1 ÇAY BARDAĞI ŞEKER İLE KARIŞTIRILIR BİRAZ BEKLEDİKTEN SONRA İÇİNE ERİTİLMİŞ SANA HAMURİŞİ , TUZ VE UN DA EKLENEREK YUMUŞAK BİR HAMUR YOĞURULUR VE MAYALANMAYA BIRAKILIR. AYRI BİR KAPTA HAŞHAŞ EZMESİ SIVI YAĞ VE ŞEKERİN KALANI KARIŞTIRILIR MAYALANA HAMURDAN BÜYÜK BİR BEZE ALINIR 1 CM KALINLIĞINDA AÇILIR ÜSTÜNE HAŞHAŞLI HARÇTAN SÜRÜLÜR VE RULO YAPILIR SONR İKİŞER PARMAK KALINLIĞINDA KESİLİR KESİLEN HER PARÇA ELLE İNCELTİLİP BÜKÜLEREK ŞEKİL VERİLİR 170 DERECELİK FIRINDA KIZARINCAYA KADAR PİŞİRİLİR.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 12.07.2023