



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI BURMA (AMASYA)

2 adet ekmek hamuru, fırından alabilirsiniz

1 çay bardağı zeytinyağı

2 çay bardağı haşhaş

1 tatlı kaşığı tarçın

1 tatlı kaşığı yenibahar

1 çay bardağı kıyılmış ceviz

Ekmek hamuru çok çabuk olsun diye hemen fırından alın. Çok da güzel oluyor. Ama hamuru kendim mayalasam dersanız, un, su ve mayayla hamur tutun. Kabarmasını bekleyin. Mayalanmış ekmek hamurunu, yağlanmış zeminde elinizle açın. Üzerine yağı, haşhaşı, cevizi ve baharatları ekleyip elinizle hamura güzelce yedirin. Çekerek hamuru büyütün ve iki parmak kalınlıkta uzun şeritler halinde kesin. İki şeridi birbirine sarıp burgu şeklinde tepsiye dizin. 200 derecede 40 dakika kadar fırında pişirin. Sıcak ya da soğuk ikram edin.

