



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI BURMA BÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

Ilık Su 3,5 Çay Bardağı
Ayçiçek Yağı 1 Çay Bardağı
Pakmaya 3 Çorba Kaşığı
Toz Şeker 3 Çorba Kaşığı
Tuz 1 Tatlı Kaşığı
Un 3 Çorba Kâsesi
İçi için:

Ayçiçek Yağı 1 Çay Bardağı
Dövülmüş Haşhaş 1 Su Bardağı
Çekilmiş Çeviz içi 1 Çay Bardağı

Tüm malzemeler karıştırılarak hamur yoğrulur. Yoğurduğunuz hamuru 45 dereceye sahip bir ortamda 10 dakika üzeri kapalı olacak şekilde dinlendiriniz.

Dinlendirilmiş olan hamurları 3 eşit parçaya bölerek ayırınız ve yumaklar elde ediniz. Her bir yumak elde ve oklava yardımı ile açılır. Ceviz, haşhaş yağ ile karıştırılarak iç harcı elde edilir. Hamur açılır iç harç her tarafına yayılır ve 3 eşit parçaya uzunlamasına kesilir. Kesilen tüm parçalar üst üste konular ve el ile açılır. Açılan harç tekrar e bölünerek uzunlamasına açılır. Her iki uç kısım biri biri dışa olacak şekilde katlanır ve bu şekilde burgu elde edilir. Elde edilen uzun çubuklar rulo şeklinde tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülerek 40 c ortamda 10 dk. Dinlendirilir. 200 c fırında 10-12 dakika pişirilir.

