



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI ÇİÇEK TATLISI

- 3 bardak su
- 3 bardak şeker
- 1 paket sana margarin
- 2 tane yumurta
- 2 kaşık yoğurt
- 1 kaşık sirke
- 1 tane kabartma tozu
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 bardak haşhaş
- Aldığı kadar un
- Yarım tane limon suyu
- 1 çaybardağı hindistancevizi
- 1 çay bardağı fıstık
- 1 çay bardağı ceviz

İlk olarak şerbet malzemelerini bir tencereye alarak şerbeti hazırlamaya başlayın. Şekerli su kaynamaya başladıktan sonra 5 dakika kadar daha kaynatın ve yarım limonun suyunu ilave ederek 2 dakika kadar daha kaynatıp altını kapatın. Oda sıcaklığında yumuşamış olan margarine 2 adet yumurta, sirke, yoğurt, sıvıyağ, ekleyip kırtırın haşhaşı katıp diğer kalan malzemeleri katıp kabartma tozu ve un eklenerek elinize yapışmayacak kıvamda hamur hazırlıyorsunuz.

Merdane yardımı ile hamuru açın ve kurabiye kalıbı ile kesin. Kesmiş olduğunuz çiçeklerden 1 tanesinin orta kısmından daire şeklinde bir parçayı çıkartın ve yumurta akı sürerek diğerinin üzerine yapıştırın. Tüm hamuru bu şekilde yaptıktan sonra Fotoğraflarda da gördüğünüz üzere üzerilerine yumurta sarısı sürerek iç malzemenizi hamurların ortasındaki çukur bölüme ekleyin. 180 derecede önceden ısıtılmış fırında pişirin.

