



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI DOLAMA (ESKİŞEHİR)

Hamur için:

2 su bardağı un

2 çorba kaşığı yoğurt

2 yumurta

1 çay bardağı ılık su

2 çorba kaşığı dövülmüş haşhaş

3 çorba kaşığı sıvıyağ

Tuz

İç malzemesi:

2 patates

1 su bardağı haşlanmış mercimek

50 gram beyaz peynir

Tuz

Karabiber

Patatesleri iyice yıkayıp tuzlu suda haşlayın. Kabuklarını soyup çatalla ezin. Peyniri ufalayın. Bir kapta patates, peynir, mercimek, tuz ve karabiberi harmanlayın.

Unu hamur yoğurma kabına alın. Yoğurt, yumurta, su ve tuz ekleyip yoğurun. Hamurdan 6 beze hazırlayın. Fırın tepsisini yağlayın. Bezeleri oklava ile yufka şeklinde açın. Üzerine hazırladığınız iç malzemeden yayın. Yufkaları rulo şeklinde sarın ve tepsiye dizin. Bir kapta haşhaşı sıvıyağla karıştırın. Hazırladığınız haşhaşlı karışımı böreklerin üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında üzerleri kızarıncaya kadar 20-25 dakika pişirin. Tepsiyi fırından alıp soğumaya bırakın.