



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI EKMEK

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 su bardağı süt
1 su bardağı ılık su
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı kavrulmuş haşhaş
2 paket toz maya
2 tatlı kaşığı toz şeker
2 tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurta
7 su bardağı un

Küçük bir tavada sütü ısıtıp hafif ılık olduğunda maya ve şekeri ilave edip 15 dakika mayalanmasını bekleyin. Geniş bir kap içine döküp ortasını havuz gibi açın. Yağ, yumurta akı, tuz, su ve mayalanmış sütü de döküp yumuşak bir hamur olana kadar yoğurun. Üzerini bir bez ile kapatıp 2-3 saat kadar dinlendirin.

Mayalanan hamuru altı eşit parçaya bölün. Merdane yardımı ile açabildiğiniz büyüklükte açın. Üzerine sıvı yağ ile incelttiğiniz haşhaştan sürüp uzunlamasına 4-5 parça şeklinde kesip üst üste koyun ve elinizde yuvarlayarak fotoğraftaki gibi şekil verin.

Hazırladığınız ekmekleri tepsiye dizip yarım saat kadar daha bekletin ve üstlerine yumurtanın sarısını sürüp önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 30 dakika kadar pişirin.

