



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI EKMEKLER

10 gram kuru maya
1 su bardağı ılık süt
1 yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
2,5 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
İçi için:
1 çay bardağı sıvı yağ
200 gram ezilmiş haşhaş

Hamuru yoğurmak için öncelikle ılık sütün içinde kuru mayayı 5 dakika bekletin. Daha sonra üzerine yumurta, yoğurt, tuz ve un ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun. Bu hamuru 10 dakika dinlendirip unlanmış tezgâhta ince açın, uzun şeritler halinde kesin. Elinizi sıvı yağla batırıp üzerini yağlayın. Yağla karıştırdığınız ezilmiş haşhaşı hamur şeritlerinin üzerine sürün, rulo yapıp tepsiye dizin. 190 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. Sıcak ya da soğuk yenebilir.