



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HAŞHAŞLI EKMEK

2 yumurta
1 su bardağı ılık süt
20 gram kuru maya
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı şeker
3.5 su bardağı un
İçerik için:
200 gram ezilmiş haşhaş
100 gram ceviz içi
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tutam tarçın

Hamuru yoğurmak için yumurtaları, ılık sütü ve yağ mayayı kabın içine alın. Şeker, sıvı yağ, tuz ve unu yumurtalı karışımla yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur olacaktır. 35 dakika kadar dinlendirin. Bu hamuru unlanmış zeminde açıp uzun şeritler halinde kesin. İçine de ceviz, haşhaş, sıvı yağ ve tarçını karıştırıp her tarafına sürün. Hamuru burğu şeklinde sarın, gül şeklini verin. Tepsiye dizip üzerine sıvı yağ sürüp isterseniz susam da serpin. 190 derecedeki fırında 40 dakika pişmeye bırakın. Çıkınca sıcak olarak ikram edin.
