



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞLI EKMEK

1/2 su bardağı ılık süt
1 çay bardağı sıvıyağ (küçük)
2 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 yaşmaya
100 gram haşhaş ezmesi
2 çay kaşığı tuz
1 su bardağı ılık su
1/2 çay bardağı sıvıyağ
Üzeri için;
Yumurta
Mavi haşhaş

Tuz, sıvıyağ ilavesi ile azar azar un ilavesine başlıyoruz. Bir taraftan un eklerken bir taraftan yoğuruyoruz. Kulak memesi kıvamında bir hamur yoğuruyoruz.

Hamurun üzerini nemli bezle örtüp, iki katı kadar kabarması için ılık bir yere alıyoruz.

Haşhaşı derin bir kaseye alıp, 2 çay kaşığı tuz ve 1/2 çay bardağı sıvıyağ katıyoruz. Azar azar ılık su ekliyor, bir taraftan haşhaş ezmesini, hamura sürülecek kıvama gelene kadar, suyla açıyoruz.

Hamur mayalanınca, hamurumuzu 3'e bölüyoruz. Her bir parçasını resimdeki gibi açıyor, içini hafifçe yağlayıp, haşhaş ezmesini sürüyoruz.

Rulo yapıp, yağlı kağıt serili tepsiye uzunlamasına yerleştiriyoruz. Bir süre de tepside mayalanmasını bekliyoruz. Hamurumuz tepside de mayalanınca, üzerine yumurta sarısını sürüp, haşhaş serpiyoruz. 200 dereceli fırında kızarıncaya kadar pişiriyoruz.