



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAŞHAŞLI GÖZLEME

1/2 kilo un  
1,5 su bardağı su  
100 gr margarin  
1 tutam tuz  
1/2 kilo çekilmiş haşhaş

Margarini eritin, un, su ve tuzu bir kaptaki karıştırarak kulak memesi kıvamında bir hamur yoğurun. Üstünü örterek bir süre dinlendirin. Diğer taraftan çekilmiş haşhaşı sürülebilecek kıvama gelene kadar sıvıyağ ile açın. Hamuru büyük bir yuvarlak oluşturacak şekilde açın. İçine iç harcı sürüp rulo yapın. Bıçakla üç parmak kalınlığında parçalar kesin. Her parçayı kesik kısmı alta gelecek şekilde koyup unladığınız zeminde açın. Çok az sıvıyağ koyduğunuz tavada her tarafını kızartıp tabağa alın.

