



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞLI GÜL BÖREĞİ

50 Gr Sana Hamurışı
5 Su Bardağı un
1 Adet yumurta
1 Su Bardağı Dövmüş Haşhaş
1,5 Çay Bardağı sıvı yağ
2 Su Bardağı ılık süt
1 Paket instant maya

Un, süt, maya, sanayağ ve yumurta ile pürüzsüz bir hamur yapın, oda sıcaklığına göre yaklaşık 1-1,5 saat üzerini kapatıp dinlendirin. Hamurdan portakal büyüklüğünde alıp oklava ile açın. Haşhaş ve sıvı yağı karıştırıp hamurun üzerine sürün. Rulo şeklinde sarıp çevirerek gül şeklini verin. Altına yağlı kağıt koyduğunuz tepsiye yerleştirin. Hepsini bitince hamurun üzerini bezle örtüp 10 dk kadar dinlendirin. Yumurtayı sürüp üzerine mavi hamaştan serpin ve 180 derecede pişirin.