



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞLI KIVIRMA

250 Gr Sana Hamurışı
1 Çay Kaşığı şeker
4 Adet haşlanmış patates
250 gr haşhaş
1 Paket yaş maya
3 Adet yumurta
2 Bardak ılık süt
1 Aldığı kadar tuz
3 Bardak un

Önce haşlanmış patatesleri rendeleyin. Rendelen patates çöreğın hamurunda kullanılacak. Maya, ılık süte eritilir. Üzerine, SANA MARGARİN, yumurta, şeker, tuz, eklenip karıştırılır. Rendelenmiş patates ilave edilir. En son un da eklenerek yumuşak bir hamur olacak şekilde yoğurulur. Hamurun üzeri örtölerek yarım saat kadar mayalanmaya bırakılır. Bu arada, içine süreceğınız haşhaşlı karışımı hazırlayabilirsiniz. Bunun için, sıvıyağ ile haşhaş birbirine karıştırın. Mayası gelen hamur üç parçaya ayrılır. Her bir parça tepsi büyüklüğünde açılır. Üzerine haşhaşlı karışım sürölür ve rulo şeklinde sarılır. Sonra bu rulo küçük parçalar halinde kesilir. Kesilen bu parçalara şekil verilerek yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.