



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞLI KÖY EKMEĞİ

500 gr köy unu
1 paket kuru maya
1/2 paket margarin
1/2 çay bardağı süt
1 tatlı kaşığı şeker
1 çay bardak haşhaş
1 adet yumurta
1 su bardağı ılık su

Derin bir kaseye un + kuru maya +şekeri koyup kaşıkla karıştırın.

Başka bir kasede su + yağ + sütü çırpın.

Kuruların, içine sıvıları ekleyin.

Önce kaşıkla karıştırın, sonra elinizle yoğurun. Çok yoğurmanıza da gerek yok.

Un iyice karıştıktan sonra, hamurun mayalanması için porselen bir kapak tabak kapatın.

Yaklaşık 45-60 dakika da hamur 2 katına çıkacak.

Hamuru 14-16 parçaya ayırın. Elinize hamuru alıp, avuçlarınızda yuvarlayıp, burgu yapın.

Yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisini sıralayın.

Tekrar mayalansın diye bekleyin, yaklaşık 15-20 dakika da ekmeçikler kabarmak.

Her bir ekmeğin üzerine yumurta sarısı sürün.

Üzerine de haşhaş tohumu serpin.

Fırını 180 derece turboya ayarlayıp, 3-4 dakika ısıtın.

Ekmeçikleri 20 dakika pişirin.