



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## HAŞHAŞLI MİLFÖY HALKALARI

6 adet milföy hamuru  
1 kahve fincanı haşhaş tohumu  
1 yumurta akı  
6 adet milföy

Milföy hamurlarını oda sıcaklığında yumuşattıktan sonra bir parmak kalınlığında şeritler halinde kesin. Her şeridi avucunuzun içinde silindirik şekilde yuvarlayın. İki şeridi yanyana birleştirip ters yönlerde kıvrın. Halka şekline getirin. Her halka hamurunu önce yumurta akına sonra da haşhaş tohumlarına bulayın. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alın, sıcak veya ılık olarak servis yapın.

---