



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI NOKUL

Pınar Milföy
200 G Haşhaş Ezmesi
100 G Ceviz
Tarçın
5 Yemek Kaşığı Şeker
1 Yumurta Sarısı
Susam

Milföyleri oklava yardımıyla inceltin.
Üzerine haşhaş ezmesini sürün.
Cevizleri kıyın ve haşhaş ezmesinin üstüne serpin.
Şeker ve tarçını da üzerine ekleyin.
Daha sonra hamuru rulo yapın. 2-3 parmak kalınlığında kesip, fırın kabına dizin.
Üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpin ve 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.

