



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞLI PAPATYA EKMEK

Yarım kg un
1 çorba kaşığı toz maya
1 su bardağı ılık süt
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı haşhaş tohumu
1 kahve fincanı ılık su
2 çorba kaşığı sıvı yağ
Yeterince tuz
1 adet yumurta sarısı

Ilık sütü derin bir kaseye alıp maya ve tozşekeri ilave ederek eriyinceye kadar karıştırın. Kabarıncaya kadar ılık ortamda 15-20 dakika bekletin. Unu yoğurma kabına alıp ortasını havuz gibi açın. Tuz, ılık su, mayalı süt ve margarini ilave edip karıştırın. Haşhaş tohumlarını ekleyip pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru top şeklinde kapatıp üzerine sıvıyağ sürün ve streç folyo ile kaplayın. 30 dakika mayalanmaya bırakın. Hamuru 14 parçaya ayırıp yuvarlayarak bezeler hazırlayın. Fırın tepsisini yağlayın. Bir bezeyi tepsiye alıp 6 bezeyi etrafına dizerek papatya şeklini verin. Diğer bezeleri de aynı şekilde tepsiye yerleştirin. Böylece 2 papatya ekmek hazırlamış olacaksınız. 10 dakika daha dinlendirin. Yumurta sarısını çırpın ve ekmek hamurlarının üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pişirin.
