# HAŞHAŞLI POĞAÇA

Yarım su bardağı tozşeker
1 su bardağı un
4 çorbakaşığı tereyağı (veya margarin)
2 çaykaşığı haşhaş tohumu
1 yumurta sarısı
Süt
Maya
Tuz

Tereyağı ya da margarini krema haline gelene kadar ısıtın. İçine tozşekeri,unu, hafifçe çırpılmış yumurta sarısını, bir tutam tuzu ve sütte çözülmüş biraz mayayı katın. Tüm malzemeleri hamur haline getirdikten sonra iki saat kadar buzdolabında bekletin.
Daha sonra üzerine bir çaykaşığı haşhaş tohumu serpin ve çok ince olmayacak şekilde hamuru açın. Kalıp aletleriyle kestiğiniz parçaları yağlı ve unlu bir tavaya koyun. Yeniden bir saat kadar buzdolabında dinlendirin. Sonra üzerlerine, kalan haşhaş tohumlarını serpiştirip önceden ısıttığınız 180 derecelik fırında onbeş dakika kadar pişirin bırakın.

© lezzetler.com tarif no:2204 • adı:Haşhaşlı Poğaça • gönderen:nedimex • indirme tarihi:07.05.2024 - 03:24