



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI POĞAÇA

Malzemeler:

- 4 orba kaşığı margarin
- Yarım su bardağı tozşekeri
- 1 su bardağı Piyale un
- 1 yumurta sarısı
- Bir tutam tuz
- 1 paket Piyale kabartma tozu
- Bir ay kaşığı haşhaş tohumu

Hazırlanışı:

4 orba kaşığı margarini krema haline gelene kadar ısıtın.İçine yarım su bardağı tozşekeri, 1 su bardağı unu, hafifçe çırpılmış 1 yumurta sarısını, bir tutam tuzu ve 1 paket Piyale kabartma tozunu ekleyin.Tüm malzemeleri hamur haline getirdikten sonra iki saat kadar buzdolabında bekletin.Daha sonra üzerine bir çay kaşığı 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.