



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞLI REÇELLİ SARMA ÇÖREK

HAMURU İÇİN:

2,5 su bardağı un
250 gr eritilmiş margarin
2 adet yumurta
1 küp yaşmaya
1/2 su bardağı ılık süt

İÇ MALZEMESİ:

1/2 su bardağı haşhaş
1/2 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 çay bardağı kuru üzüm
1/2 su bardağı çilek reçeli
2 yemek kaşığı süt
Üzerine yumurta sarısı

Maya ılık sütle içinde eritilir. Margarin ve diğer malzemeler eklenip ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur ikiye bölünür ve streç filme sarılır. 2 saat kadar buzdolabında bekletilir.

İç malzemeler haşhaş, şeker, vanilya, üzüm, çilek reçeli ve süt karıştırılıp sürebilir kıvama getirilir.

Buzdolabından çıkarılan hamurlar teker teker dikdörtgen şeklinde açılır. İç malzeme yayılır, rulo şeklinde sarılır, yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülerek önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Soğuyunca dilimlenerek servis yapılır.