



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞLI RULO BÖREK

- 1 Paket Sana Klasik
- 1 Paket yaş maya
- 1 Su Bardağı ılık süt
- 1,5 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Adet yumurta (sarısu üzerine)
- 1 Tatlı Kaşığı şeker
- 1 Çay Bardağı yağlı çekilmiş haşhaş

Maya, ılık süt ve şeker içinde eritildikten sonra margarin tuz ve yumurta akıyla bir süre karıştırılır. Üzerine azar azar elenmiş 5 bardak un ilave edilerek yoğrulmaya başlanır. Hamur biraz ele yapışan bir kıvamda olunca un ekleme bırakılır. Hamurdan bir avuç büyüklüğünde koparılır, tezgaha un serpilerek kare şeklinde açılır. Hamurun üzerine haşhaş sürülerek hamur rulo şeklinde katlanır. Kalan diğer hamurda aynı şekilde yapılarak yağlanmış fırın tepsisine biraz aralıklı sıralanır. Üzerine yumurta sarısı sürüldükten sonra önceden ısıtılmamış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Pişen çöreklerimiz biraz soğuduktan sonra 3 parmak kalınlığında verev kestikten sonra servis yapılır.