



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI RULO ÇÖREK

Hamur için:

- 1 paket yaş maya
- 1 çay bardağı su
- 1 çay bardağı süt
- 1 çorba kaşığı pudra şekeri
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 adet yumurta
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- 1 tutam tuz alabildiği kadar tuz

Alabildiği kadar un

İçi için:

250 gr öğütölmüş haşhaş (macun gibi)

- 1 çay bardağı süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı ceviz

Üzeri için:

- 1 adet yumurta

Kabın içinde yaş maya, su ve pudra şekeri eritilir. Üzerine süt, yumurta ve yağ eklenir karıştırılır. Limon kabuğu rendesi, tuz ve kulak memesi kıvamını alana kadar un katılır, yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, 1 saat dinlendirilir. Zaman dolunca hamur unlu zeminde 1 santim kalınlığında açılır. Yüzeyine haşhaş, süt ve şeker karışımı süröldükten sonra ceviz serpilir. Fazla sıkı olmayan bir rulo yapılır. Yağlanmış tepsiye konur. Üzerine yumurta sürölür. 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Rulo Çörek için tıklayın](#)