



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI RULO ÇÖREK

1 paket (250 gr) margarin
1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardağı yoğurt
3 adet yumurta
1 kase dövölmüş haşhaş
1 paket kabartma tozu
4 tatlı kaşığı toz şeker
Yeterince un
ÜZERİ İÇİN:
Çörekotu

Yumurtalardan birinin sarısını ayırıp, geri kalanını oda sıcaklığında yumuşamış margarin yağı, yoğurt, kabartma tozu ve 1 tatlı kaşığı tozşeker ile iyice karıştıralım.
Aldığı kadar un ilavesi ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım.
Hamuru 3 eşit parçaya bölüp, dinlendirelim.
Dövölmüş haşhaşı, 1/2 su bardağı sıvıyağ, 1 su bardağı kıyılmış ceviz içi ile karıştırıp, hazırlayalım.
Hamurlardan birini dikdörtgen şeklinde açalım.
Her tarafına haşhaşlı içten sürüp, 3 parmak genişliğinde rulo şeklinde katlayalım.
2 parmak genişliğinde yan yana kesip, yağlanmış fırın tepsisine dizelim.
Üzerine yumurta sarısı sürüp, haşhaş serperek, orta ısıllı fırında kızarıncaya kadar pişirelim.