



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞLI RULO ÇÖREK

1 paket SANA
1 su bardağı ılık süt
1 yumurta (sarısu üzerine)
1 paket yaş maya
1 tatlı kaşığı şeker
1,5 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar un
İçine sürmek için yağlı çekilmiş haşhaş

1 kaşık sana hamur işi Maya, ılık süt ve şeker içinde eritildikten sonra margarin tuz ve yumurta akıyla bir süre karıştırılır. Üzerine azar azar elenmiş un ilave edilerek yoğrulmaya başlanır. Hamur biraz ele yapışan bir kıvamda olunca un eklenme 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