



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI RULO ÇÖREK

Aynur Yiğit

1 paket yaş maya
2.5 su bardağı süt
2 su bardağı su
1 su bardağı sıvı yağ
2 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
8 su bardağı un
250 g kadar yaş haşhaş
2-3 su bardağı kadar sıvı yağ

Öncelikle su ılıtılır. Süt, toz şeker, tuz, sıvı yağ (1 bardak) ve maya eklenip karıştırılır. Un ilave edilip, oldukça yumuşak (elden zor ayrılıyor) bir hamur yoğrulur. Hamur mayalanmadan, hemen 4 bezeye ayrılır ve tezgahta el ile hafif yağlanıp merdane ile açılır (hamurun üstü de biraz yağlanır). Yarım santim gibi ince açılınca üstüne haşhaş ile karıştırılan yağ bolca sürülür ve hamurun önce bir yuvarlak kenarı yarıya kadar, sonra onun üstüne de diğer kenar kapatılıp üste yine haşhaşlı karışım sürülüp, uzun kenarlar da birbiri üstüne kapatılır, kenara alınır. Bu işlem diğerlerine de yapıldıktan sonra ilk bezeyi tekrar aynı işlemlerden geçirip, haşhaşlı yağı sürdükten sonra kenarından kıvrıp uzun şerit haline getirilir. Hafif burgu yaparak bir taraftan biraz daha incilmesi ve uzaması sağlanır. Tepsiyeye alınır. Diğer bezeler de bu uygulamalardan geçirilir. İstenirse uzun şerit yapıldıktan sonra 5 cm genişliğinde kesilip dik olarak da tepsiyeye dizilip tek porsiyonlar halinde hazırlanabilir. 170-180 derecede yaklaşık 30 dk (kızarıncaya kadar) pişirilir ve çıkınca üstüne hafifçe su serpilir üstü örtülür. Dilimlenip servis edilir.