



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞLI RULO KURABIYE

4 çorba kaşığı sıvı yağ
250 gr haşhaş ezmesi
1 çay kaşığı tuz
3 çorba kaşığı şeker (haşhaş için)
1 çay kaşığı şeker
1 adet yumurta
125 Gr Sana Hamurışı

Tüm malzemelerle yumuşak bir hamur hazırlayalım.(yumurtanın sarısını üzeri için ayıralım) haşhaş ezmemize sıvıyağ katıp akışkan bir hale gelmesini sağlayalım. Hamuru merdane yardımıyla bıçak sırtı kalınlığında ince açalım. Bıçak yardımıyla kenarlarını kesip kare yada dikdörtgen haline getirelim, üzerine haşhaş ezmesi sürelim ve hamurdan 4-5 cm büyüklüğünde küçük dikdörtgenler kesip rulo saralım, üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpelim ve önceden ısıttığımız 180* fırında kızarana kadar pişirelim.