



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI RULO POĞAÇA

- 1 ay bardağı süt
- 1 ay bardağı ılık su
- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 1 adet yumurta (sarısı zerine)
- Yarım paket yaş maya
- 1 orba kaşığı toz şeker
- 1 tutam tuz
- Aldığı kadar un
- Arası için:
- 1 kase Haşhaş ezmesi
- 1 ay bardağı sıvı yağ

Yoğurma kabına mayayı, ılık suyu alalım. Mayamızı iyice eritelim. Daha sonra bir yumurtanın sarısını ayırarak diğer bütün malzemelerimizi mayanın üzerine ekleyelim ve kulak memesi yumuşaklığında bir poğaça hamuru yoğuralım. Hamurumuzu oda sıcaklığında 1 saat mayalanmaya bırakalım. Bir saatin sonunda hamurumuzdan portakal büyüklüğünde parçalar koparıp merdane ile açalım ve arasına sıvı yağla karıştırdığımız haşhaş ezmesi sürelim. Hamurumuzu her iki taraftan ortaya doğru rulo yapalım. Yağlanmış baton kek kalıbımıza hamurumuzu yerleştirelim. Kalıbın içinde yaklaşık 20 dakika kadar dinlenmeye bırakalım. Daha sonra üzerine yumurta sarısı sürüp susam veya erek otu serpelim ve önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında pişirelim. Pişen poğaamızı fırından çıkarıp soğuttuktan sonra dilimleyerek servis yapabiliriz.