



## HAŞHAŞLI SARMA ÇÖREK

[www.sefabdullahusta.com](http://www.sefabdullahusta.com)

4 su bardağı un  
1 çay bardağı ılık süt  
1,5 çay bardağı ılık su  
1 paket instant maya  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı şeker  
100 gr yumuşak tereyağı  
3 yemek kaşığı ezme haşhaş  
1/2 çay bardağı sıvı yağ  
Üzerine:  
Yumurta sarısı  
Toz haşhaş

Un, şeker, tuz, süt, su ve maya bir kaba koyulup karıştırılarak yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğrulur. 3 eşit parçaya ayrılan hamurlar, yarım santim kalınlığında açılır. Aralarına üç parçaya bölünen yumuşak tereyağı sürülüp, hamur dörde katlanır. Kenarda 20 dakika kadar bekletilir. Merdaneyle tekrar açılan bezelere sıvı yağla karıştırılmış haşhaş sürülerek rulo yapılıp 25 cm çapında bir tepsiye ortadan başlayarak yerleştirilir. Yarım saat sonra üzerine yumurta sarısı sürülerek 180 derece fırında pişirilir.

