



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞLI TATLI

4 adet yumurta
Yarım su bardağı yoğurt
1 su bardağı toz şeker
3/4 su bardağı ayçiçek yağı
Yarım su bardağı irmik
3/4 su bardağı haşhaş tohumu
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Yarım tatlı kaşığı limon suyu
Şerbeti için:
2,5 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı taze sıkılmış limon suyu
Üzeri için:
1 poşet krem şanti
3/4 su bardağı soğuk süt

Haşhaşlı tatlı tarifi için öncelikle tüm malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır. Her tatlıda olduğu gibi bu tatlıda da önce şerbet yapılmalıdır.

Toz şeker ve suyu derin bir tencerede karıştırarak ocağa koyun. Eriyinceye kadar karıştırarak kaynadığında limon suyunu ekleyin. Bir iki dakika kaynatıldıktan sonra ocaktan alın. Soğuması için bir köşede bekletin.

Tatlının hamuru için yumurtaları bir kaba alın. Toz şeker ekleyin ve iyice karıştırın. Beyazımsı bir renk alana kadar mikser ile karıştırın.

Sırasıyla, ayçiçek yağı ve yoğurt ilave ettiğiniz tatlıyı karıştırmaya devam edin. Haşhaş tohumunu, irmiği ve elenmiş unu katın. Limon suyuyla köpürttüğünüz kabartma tozunu ekleyin.

Pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar karıştırın. Kalibınızı yağlayın ve harcı dökün.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Kürdan testinden sonra haşhaşlı tatlıyı fırından çıkarın.

Fırından çıktıktan sonra tatlıyı dilimleyin ve soğuyan şerbeti üzerine gezdirin.

Krem şantiyi hazırlayın ve biraz dolapta bekletin. Ardından tatlının üzerine krem şanti ile kaplayın. Ardından servis edebilirsiniz.



