



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI TOP EKMEK

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 3,5 Su Bardağı un
- 2 Çorba Kaşığı toz şeker
- 2 Çay Kaşığı haşhaş
- 2 Çay Kaşığı tuz
- 1 Paket yaşmaya
- 1 Su Bardağı süt
- 2 Adet yumurta

Geniş bir kabın içine ılıtılmış sütü koyun ve mayayı ezin. Diğer malzemeleri de karışımın içine katın ve hamur elde edin. Hamuru yarım saat dinlendirin. Hamurdan parçalar koparıp yağlanmış tepsiye istediğiniz şekilde dizin üzerine yumurta sarısı sürün kabarana kadar tepside bekletin ve fırına verin ekmeklerin üzeri kızarıncaya çıkarın.