



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI TUZLU KURABİYE

Elif Korkmazel

3 orba kaşığı tereyağı
1 ay kaşığı tuz
Yarım ay kaşığı mahlep
1 adet yumurta
Aldığı kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta akı
2 orba kaşığı haşhaş

Derin bir kabın içine tereyağını koyup üzerine yaklaşık 2 su bardağı un ilave edin ve yoğurmaya başlayın. Üzerine tuz, mahlep ve yumurtayı ilave ettikten sonra da yoğurmaya devam edin. Gerekirse karışıma biraz daha un ilave edip kulak memesi kıvamında hamur yoğurun. Elinizle ceviz büyüklüğünde parçalar alıp kalem gibi ince uzun bir şerit yapın. İkiye katlayın ve burğu haline getirip, yağlanmış, unlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta akı ve haşhaş serpip 180 derecedeki fırında 15-20 dakika pişirin. Soğuyunca servis yapın.