



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞLI VE ISIRGANOTLU GÖZLEME

<https://www.sabah.com.tr>

Hamur için:

150 gram haşhaş ezmesi

4 su bardağı un

1 paket (10 gram) instant maya

1,5 su bardağı ılık süt

2 tatlı kaşığı tozşeker

1 çay kaşığı tuz

Yarım su bardağı fındık yağı

İçi için:

250 gram ısırgan otu

200 gram tulum peyniri

100 gram beyaz peynir

Yarımşar demet kıyılmış maydanoz ve dereotu

1 adet yumurta

1 adet patates

Tuz

Karabiber

Pulbiber

Üzerine:

Tereyağı

Un, maya, ılık süt, tozşeker ve tuzu yoğurma kabına alıp, ele yapışmayacak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün ve iki misli kabarana kadar dinlendirin. Hamuru dikdörtgen biçiminde ve yarım cm kalınlığında açın. Haşhaş ezmesi ile fındık yağını karıştırın ve hamurun üzerine elinizle sürün. Hamurun geniş kısmından başlayıp sararak rulo yapın. Bu ruloyu 20 adet eşit parçaya kesin. Bir parça hamuru kestiğiniz taraf üste gelecek şekilde tezgaha koyun ve pasta tabağı büyüklüğünde açın. İçi için yıkanmış ve ayıklanmış ısırgan otunu kıyın. İçine tulum peyniri, beyaz peynir, maydanoz, dereotu ve yumurta koyun. Patatesi rendeleyip, suyunu sıkın. Daha sonra ısırgan otlu karışımın içine katın. Tuz, karabiber ve pulbiber ekleyip, tüm malzemeyi karıştırın. Açtığınız hamurun yarısına bu harçtan koyun ve diğer kısmı üzerine kapatıp, yarım ay şekli verin. Diğer hamur parçalarını da aynı şekilde hazırlayın ve yapışmaz yüzeyli bir tavada önlü arkalı kızartın. Servis tabağına aldıktan sonra bir yüzlerine tereyağı sürüp, sıcak olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:157962 • adı:Haşhaşlı ve İsriganotlu Gözleme • gönderen:Doctor • indirme tarihi:03.04.2025 - 04:01