



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY SALYANGOZ ÇÖREK

1 adet fırından yaş hamur

1 adet yumurta beyazı

1 çay bardağı zeytinyağı

İçi için:

200 gr püre haşhaş

1 çay bardağı zeytinyağı

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

Ekmek hamuruna yumurta beyazı eklenir, yoğrulur. Haşhaş ve yağ iyice karıştırılır. Eller yağlanarak portakal kadar hamur alınır. Eller yağlanarak parmak uçlarıyla servis tabağı kadar açılır. Yüzeyine haşhaş yayılır. Rulo yapılır. Rulo çekerek uzatılır. Sonra 1 karış boyunda kesilir. Kesilen parçalar kendi etrafında sarılır. Malzeme bitene kadar işlem tekrarlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.