



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKOVNİYAÇA (HIRVATİSTAN)

<https://www.lezzetsirri.com>

Haşhaşlı Rulo

hamur için:

400 gr. un

30 gr. taze maya

4 çorba kaşığı toz şeker

2 su bardağı süt

50 gr. tereyağı

2 yumurta sarısı

2 tüm yumurta

1 çorba kaşığı krem

1 limon kabuğu rendesi

1 paket vanilya

bir tutam tuz

iç için:

300 gr. haşhaş tohumu

1/4 litre süt

1 çay fincanı bal

1 su bardağı toz şeker

1 çay fincanı kuru üzüm

2 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi 2 tatlı kaşığı tarçın 4 çorba kaşığı pudra şekeri

Haşhaş tohumlarının üzerine sütü dökün ve bir kenara bırakın. Taze mayayı küçük bir kaba ufalayarak koyun.

Üzerine bir parça ılık süt ve 1 tatlı kaşığı şeker ilave ederek mayalanmaya bırakın.

Derin bir kaba unu koyun, köpürmüş olan mayayı, şekeri, kremi, tuzu, yumuşamış tereyağını, yumurta sarılarını, yumurtaları, vanilyayı, limon kabuğu rendesini ilave edip bir kaşıkla karıştırın. Daha sonra yavaş yavaş sütü karıştırarak ekleyin. Hamur çok cıvık ise içine bir parça daha un ekleyebilirsiniz. Çok yumuşak olarak hazırladığınız hamurun üzerine un serpererek, bir mutfak beziyle kapatın ve bir kenara kabarması için 40 dakika dinlenmeye bırakın.

Daha önce sütle ıslattığınız haşhaş tohumlarının üzerine, balı, kuru üzümleri, toz şekeri, tarçını, limon kabuğu rendesini ilave edip karıştırın ve bir kenara bırakın.

Kabarmaya bıraktığınız hamur, hemen hemen iki misli ve yumuşacık olunca alın ve unladığımız hamur tahtasının üzerinde 1/2 cm. kalınlığında açın. Hamurun üzerine hazırlamış olduğunuz haşhaş tohumu karışımını bir kaşıkla yayın. Hamuru uzun tarafından haşhaşlı için üzerine katlayın ve yuvarlayarak rulo şeklinde kapatın. Daha sonra yağladığınız fırın tepsisinin içine koyun. Üzerim temiz bir mutfak bezi ile kapatarak 20 dakika, tekrar kabarıncaya kadar dinlendirin. Önceden, 150 derecede orta ısıda kızdırdığınız fırında 30 dakika, Haşhaşlı Rulonun üzeri nar gibi kızarıncaya kadar pişirin. Rulonun piştiğini anlamak için bir spatula ile kaldırıp altını kontrol edebilirsiniz.

Haşhaşlı Rulo pişince fırından çıkarın, üzerine bol pudra şekeri serpin ve soğumaya bırakın.

Daha sonra 2 cm. kalınlığında dilimler halinde keserek çayın yanında servis yapın.