



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKOWIEC (POLONYA)

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

Hamur için:

500 gram un

100 gram tereyağı (eritilmiş)

100 gram şeker

1 paket kuru maya

250 ml ılık süt

1 çay kaşığı tuz

2 adet yumurta

İç harcı için:

250 gram haşhaş tohumu

100 gram şeker

50 gram kuru üzüm

50 gram kuru kayısı (küçük doğranmış)

1 çay kaşığı vanilya özütü

100 ml süt

2 yemek kaşığı bal

Unu geniş bir kaba alın. Kuru mayayı, şekerini ve tuzu ekleyin.

Ilık sütü ve eritilmiş tereyağını ekleyerek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamuru üzeri örtülü bir şekilde ılık bir yerde yaklaşık 1 saat mayalanmaya bırakın.

Haşhaş tohumlarını ve sütü bir tencereye alın. Kısık ateşte, haşhaş tohumları yumuşayana kadar pişirin.

Şekerini, kuru üzümünü, kuru kayısıları, vanilya özütünü ve balı ekleyin. Karışımı ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Mayalanmış hamuru un serpilmiş bir yüzeyde açın.

Hazırladığınız haşhaşlı iç harcı hamurun üzerine eşit şekilde yayın.

Hamuru rulo şeklinde sarın ve yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 180°C fırında yaklaşık 30-35 dakika pişirin.

