



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SARMAL HAŞHAŞLI BÖREK

- 1 su bardağı peynir altı suyu ya da ayran
- 1 yemek kaşığı elma sirkesi
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı zerdeçal
- 3 su bardağı kadar un
- 1 su bardağı haşhaş
- 1 çay bardağı nişasta

Sıvı yağ ve nişasta hariç tüm malzemelerle çok yumuşak olmayan bir hamur hazırlayın. Un yetersiz gelirse biraz ilave yapın. Ayrıca hamuru yoğururken sıvı yağ ile elinizi birkaç kez yağlayın. Sıvı yağ ile haşhaşı iyice inceltin. Hamurdan açabileceğiniz büyüklükte bir parça koparıp nişasta ile incecik açın. Açılmış hamurun her yerine haşhaştan sürün. Rulo şeklinde sardıktan sonra yağlanmış tepsiye sarmal yaparak yerleştirin. Böreğin üzerine hiçbir şey sürmeyin. 180 derece ısınmış fırında 25-30 dakika pişirin.

