



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

HAŞHAŞLI KURABIYE



2 Çorba kaşığı haşhaş ezmesi
1 Su bardağı mısır özü yağı
1 Su bardağı yoğurt
1 Adet yumurta
Yarım paket kabartma tozu (5 gr.)
1 Tatlı kaşığı toz şeker
1,5 Tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un

- # Yoğurma kabına haşhaş ezmesi, şeker ve mısır özü yağı konur. Bir çatalla haşhaş ezmesi pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpılır.
- # Üzerine yoğurt ve yumurta ilave edilir, biraz daha çırpılır.
- # Malzemelerin üzerine, tuz, kabartma tozu ve sert yakın kıvam alana kadar elenmiş un eklenir, yoğrulur.
- # Hamur dinlenmeden 3 parçaya bölünür, her parça merdane ile çok ince olamayacak şekilde açılır. (Yarım parmak kalınlığında.)
- # Açılan hamurlar kurabiye kalıbı ya da çay bardağı ağzıyla kesilir, yağlanmış fırın tepsisine aralıksız dizilir.
- # Tepsi, önceden ısıtılmış 165 derece fırına verilir, rengi değişene kadar kurutmadan pişirilir. (15 dakika)
- # Ertesi günü ikram edilir.

Not: Haşhaşın diğer adı afyondur. Yan tesiri uyuşturucu etkisi olmasıdır, ama haşhaş tohumlarından yapılan haşhaş ezmesi zararsızdır.