



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

## HAŐHAŐLI AŐMA



- 1 paket çabuk maya
- 1 su bardađı ayran
- 1 adet kesme Őeker
- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 1 adet yumurta
- 1 adet yumurta beyazı
- 1 tatlı kaŐıđı tuz
- Alabildiđi kadar un
- İçi için:
- 3 orba kaŐıđı haŐhaŐ ezmesi
- 1 su bardađı ince çekilmiŐ ceviz
- Yarım paket tereyağı (125 gr)
- zeri için:
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 orba kaŐıđı rekotu

- # Yođurma kabına yumurta, yumurta beyazı, kesme Őeker, ayran, sıvıyağ ve unla karıtırılmıŐ çabuk maya konur.
- # Malzemeler parmak uçlarıyla karıtırılır. Tuz ve yumuŐak kıvamda ele yapıŐmayan kıvamda bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun zeri kapatılır, 45 dakika dinlendirilir.
- # Bu arada tereyağı yakmadan eritilir. Yağın yarısı, ince çekilmiŐ ceviz ve haŐhaŐ iyice karıtırılır.
- # Dinlenen hamur 12 eŐit parçaya ayrılır. Her parça parmak uçlarıyla, oval Őekilde, tatlı tabağı kadar açılır.
- # Hamurların yüzeylerine önce eritilmiŐ tereyağı, sonra haŐhaŐlı karıŐım sürülür.
- # Daha sonra rulo yapılır, iki ucundan farklı yönlere çevirerek burulur ve birleŐtirerek simit Őekli verilir.
- # Amalar yađlanmıŐ tepsiye aralıklı dizilir. 20 dakika kadar bekletilir.
- # Süre sonunda artan yağ ve yumurta çırpılır, amaların üzerine sürülür. Çörekotu serpilir.
- # Önceden ısıtılmıŐ 190 derece fırında 25-30 dakika piŐirilir.
- # Ilık olarak servis yapılır.

**Not:** İ olarak sadece tereyağı ve haŐhaŐ ezmesi karıŐımı da kullanılabilir.