HAŞHAŞLI AÇMA

1 paket çabuk maya
1 su bardağı ayran
1 adet kesme şeker
1 çay bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
3 çorba kaşığı haşhaş ezmesi
1 su bardağı ince çekilmiş ceviz
Yarım paket tereyağı (125 gr)
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı çörekotu

Yoğurma kabına yumurta, yumurta beyazı, kesme şeker, ayran, sıvıyağ ve unla karıtırılmış çabuk maya konur.
Malzemeler parmak uçlarıyla karıştırılır. Tuz ve yumuşak kıvamda ele yapışmayan kıvamda bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.
Hamurun üzeri kapatılır, 45 dakika dinlendirilir.
Bu arada tereyağı yakmadan eritilir. Yağın yarısı, ince çekilmiş ceviz ve haşhaş iyice karıştırılır.
Dinlenen hamur 12 eşit parçaya ayrılır. Her parça parmak uçlarıyla, oval şekilde, tatlı tabağı kadar açılır.
Hamurların yüzeylerine önce eritilmiş tereyağı, sonra haşhaşlı karışım sürülür.
Daha sonra rulo yapılır, iki ucundan farklı yönlere çevirerek burulur ve birleştirerek simit şekli verilir.
Açmalar yağlanmış tepsiye aralıklı dizilir. 20 dakika kadar bekletilir.
Süre sonunda artan yağ ve yumurta çırpılır, açmaların üzerine sürülür. Çörekotu serpilir.
Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 25-30 dakika pişirilir.
Ilık olarak servis yapılır.

Not: İç olarak sadece tereyağı ve haşhaş ezmesi karışımı da kullanılabilir.