

# Makowiec

Toplam 70 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 35 dk

10 kişilik

Orta

~292 kcal

Açılış 2/10

Makowiec, haşhaş ezmeli rulo kek yapısıdır. Özellikle bayram dönemlerinde hazırlanan, Polonya mutfağının en klasik çörek tatlılarından biridir.

## Malzemeler

- 3.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı Süt
- 2 adet Yumurta
- 250 gr Haşhaş ezmesi
- 100 gr Toz şeker

## Yapılış

1. Hamuru yoğurup 30 dakika mayalandırın.
2. Haşhaş için sürüp rulo yapın.
3. Makowieci 185°C fırında 35 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Haşhaş için soğuk kullanmak rulonun pişerken hamuru yırtmasını azaltır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip çay ya da kahve yanında servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta