



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAŞHAŞLI ÇÖREK

Yarım litre süt
125 gram margarin
5 su bardağı un,
yarım su bardağı sıvıyağ,
1 çorba kaşığı maya
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz,
250 gram çekilmiş haşhaş,
1 tatlı kaşığı tuz,
1 tatlı kaşığı tozşeker,
3 tatlı kaşığı yeni bahar,
Üzerine:
1 adet yumurta,
çörekotu,
susam

Sütü ısıtın, içine tozşeker ve mayayı ekleyin. Mayanın kabarmasını bekleyin. Mayayı unun içine katarak yoğurun. Mayalı hamuru sıcak bir yerde kabarmaya bırakın. Daha sonra hamuru iki eşit parçaya ayırın. Hamurları oklavayla açın. Oda sıcaklığındaki margarini 4 parçaya bölün. Margarinin bir parçası ve 2 çorba kaşığı sıvıyağ ile açtığınız hamuru yağlayın. Hamuru rulo haline getirin ve simit şekli verin. Bu işlemi tüm bezelere iki defa uygulayın. Üçüncü aşamada haşhaşlı cevizi serpin. Tekrar simit yapın. Parçalara ayırın. Parçalara ayırdığınız hamuru açın ve kol böreği gibi sarın. Yağlanmış tepsiye koyun. Yarım saat bekletin. Yumurtayı çırpın ve çörekli ren üzerine sürün. Çörekotunu ve susamı serpin. 200 derecede üstü ve altı kızarana kadar pişirin. Hafif ilindikten sonra servis yapın.

[ML® Pandufla için tıklayın](#)