



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI ÇÖREK

1 kibrit kutusu kadar yaş maya,
4 su bardağı un,
yarım su bardağı yağ,
yarım su bardağı haşhaş,
yarım su bardağı şeker,
1 çorba kaşığı yoğurt

Mayayı derin bir kaba koyup üzerine 1 su bardağı ılık su ve bir fiske tuz ilave ederek 10 dakika bekletiniz. 2 çorba kaşığı yağ ve 4 su bardağı un koyarak yoğurup bir hamur yapınız. Kapağını örtüp hacminin iki misli oluncaya kadar ılık bir yerde mayalandırınız. Tekrar yoğurup bir beze yapınız. Yağlanmış tahta üzerine koyup üzerinde yağ gezdiriniz. Elle bastırarak 45-50. cm çapında daire şekli veriniz. Artan yağı üzerine sürünüz. Dairenin yarısına haşhaş ve şeker serpiniz. Diğer yarım daireyi haşhaşlı kısmın üzerine kapatınız. Kapatılan kısmı dikey olarak 3 cm. ara ile bantlar kesiniz. Bantların bir ucunu sabit tutup, diğer ucunu aynı yöne çeviriniz. Çevirdiğiniz çubukları kendi etrafında döndürerek yuvarlak bir şekil veriniz. Yağlanmış fırın tepsisine bir parmak ara ile yerleştiriniz. Üzerine yoğurt sürüp orta hararetili fırında pembeleşinceye dek pişiriniz. Dilerseniz üzerine çörekotu da serpebilirsiniz.

[ML® Tahinli Bahçe Çöreği için tıklayın](#)