



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI ÇÖREK

1 kg. un
1 paket haşhaş
200 gr. dövülmüş ceviz
1 çay bardağı sıvı yağ
1 fincan şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı, kalıp maya
1.5 bardak ılık su

Ilık suyla şeker ve maya birbirine karıştırılarak biraz kabarması beklenir. Sonra ortası açılır, kabaran maya ve tuz ortasına koyularak karıştırılıp bir hamur yapılır. Üzeri ıslak bezle kapatılıp sıcak bir yerde mayalanması beklenir. Mayalanan hamur 4 eşit parçaya bölünür. Merdane ile bıçak sırtı kalınlığında açılır. Yağ ile karıştırılan haşhaş ve ceviz hamurun üzerine sürülür. Diğer parçalar da açılarak aynı işlem tekrar edilir. Haşhaşın tamamı en üst yufkaya da konduktan sonra hamur tek halde rulo haline getirilir. Rulo 2 parmak kalınlığında kesilip yağlanmış tepsiye dizilir. Dizilen parçaların üzerleri örtülerek iyice kabarmaları beklenir. Yeterince mayalanma sağlanınca 200 derece fırında kızarıncaya kadar pişirilir.

[ML® Pırasalı Açma Çörek için tıklayın](#)