



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAŞHAŞLI ÇÖREK

10 gram yaş maya  
1 çorba kaşığı tozşeker  
2 çay kaşığı tuz  
2 su bardağı ılık süt  
2 su bardağı ılık su  
7 su bardağı un  
İçi için:  
1 su bardağı zeytinyağı  
1 su bardağı dövülmüş haşhaş  
1 su bardağı ceviz

Derin bir kaba maya, tozşeker, tuz, ılık süt ve ılık suyu koyun. Üzerine elenmiş unu ilave edin. Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru orta boy tepsi büyüklüğünde açın. Üzerine zeytinyağını sürün. Başka bir kaptaki haşhaş ve cevizi karıştırın. Bu karışımı zeytinyağlı hamurun üzerine sürün. Hamuru ikiye bölüp rulo şeklinde sarın. Ruloları iki cm. genişliğinde dilimleyin, yağlanmış fırın tepsisine yan yana dizin. Üzerine çırpılmış yumurta ve yoğurt karışımı sürün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında pişirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 23.08.2021