



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI ÇÖREK

- 1 ay bardağı süt
- 1 orba kaşığı pudra şekeri
- 1 tatlı kaşığı kurumaya
- 2 yumurta
- 3 su bardağı un
- 1,5 su bardağı ezilmiş haşhaş
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 ay bardağı dövülmüş ceviz
- 1 ay bardağı şeker
- 3 orba kaşığı erimiş tereyağı

Hamuru hazırlamak için derin bir kapta sütü ve pudra şekerini karıştırın. Üzerine mayayı ve 1 yumurtayı ekleyip yumuşak bir hamur oluncaya dek un ve az su ilave ederek hamuru hazırlayın. Hamuru mayalanması için üzeri kapalı olarak bekletin. Bu arada içi için ezilmiş haşhaşı yağla karıştırın, çok ince çekilmiş cevizi, şekeri ve 1 yumurta akını ekleyin. Hamuru unlanmış bir zeminde açıp üzerine tereyağını sürüp, haşhaşlı karışımı her tarafına yayın. Rulo yapıp 2 parmak eninde kesin. Tepsiyeye dik olarak yan yana dizin. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişmeye bırakın.