



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI ÇÖREK

Yeteri kadar un
2 bardak süt
1 çay bardağı sıvıyağ
200 gr margarin
1 tane yumurta sarısı
1 bardak haşhaş
1 küçük paket kuru maya

Margarin ve yumurta sarısı hariç bütün malzemeleri birleştirip yumuşak bir hamur yoğurun hamuru mayalanması için üzerini örtün. Mayalanan hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp beze yapın unlanmış tezgahta açın içine yumuşak margarini küçük parçalar halinde yayıp katlayın bir daha açın diğer bezeye de aynı işlemi yapın açılan hamurun üzerine haşhaşı sürün diğer hamuru üzerine kapatın iki parmak kalınlığında şeritler kesin şeritleri vida gibi burup kendi etrafında dolayın kalan diğer hamurları da aynı şekilde hazırlayıp tepsiye yerleştirin üzerlerine yumurta sarısı sürüp sıcak fırına verin.