



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI BURGU ÇÖREK

2-3 su bardağı un
1 su bardağı ılık su
1 orba kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı tuz ve şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı ezilmiş haşhaş

Un, su, tuz ve kuru maya ile bir hamur yapıp mayalanmaya bırakın. Sıvı yağ ile ezilmiş haşhaşı iyice karıştırın. Hamuru bir zeminde dikdörtgen şeklinde açın ve üzerine haşhaş karışımını bolca sürün. Dilimlere ayırıp, iki dilimi üst üste getirip, burgu şeklinde döndürüp tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında üzeri kızarana dek 35 dakika kadar pişirin.