HAŞHAŞLI ÇÖREK (AFYONKARAHİSAR)

2 su bardağı süt
1 adet yaş maya
1 çorba kaşığı şeker
1 çay bardağı sıvıyağ
2 adet yumurta (1 sarı üzeri için)
1 tutam tuz
Yeteri kadar un
İçi için:
1 su bardağı çekilmiş haşhaş
1 çorba kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tutam ceviz
Üzeri için:
Susam

Ilık süt, maya ve şeker eritilir. Üzerine yumurta, yağ tuz ve yumuşak kıvamda olana kadar un eklenir, yoğrulur. Hamur 1 saat dinlendirilir. Sonra limon kadar parçalar alınır. Medaneyle tatlı tabağı kadar açılır. Yüzeyine haşhaş, şeker, yağ ve tarçın karışımı sürülür, sonra az miktarda ceviz serpilir. Rulo yapılır, sonra kendi etrafında sarılır. (Gül börek gibi) yağlanmış tepsiye dizilir. 20 dakika bekletilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür, susam serpilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

ML® Haşhaşlı Çörek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:35098 • adı:Haşhaşlı Çörek (Afyonkarahisar) • gönderen:Cankat • indirme tarihi:26.04.2024 - 05:19