



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI ÇÖREK (VEZİRKÖPRÜ SAMSUN)

1 paket yaş maya
Yarım çay bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
2,5 su bardağı ılık süt veya su
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı dövülmüş ceviz
1 çorba kâsesi ezilmiş haşhaş
1 bu bardağı sıvıyağ (haşhaşa karıştırmak için)
1 yumurta (üzerine sürmek için)
Aldığı kadar un

Önce yağ, şeker, tuz karıştırılır. Ilık su veya süt eklenir, maya konur ve elle iyice karıştırılarak maya eritilir. Yavaş yavaş un eklenerek yoğrulur. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edilir. Haşhaş, ceviz ve bir su bardağı sıvıyağ karıştırılır. İyice birbirine girmeli. Hamur bir süre bekletilip kabarcık bir kere elle toplanıp bir yumruk kadar hamur koparılır. Hamur yağladığınız avuç içinizle bastırarak düz bir yerde açılır. Mümkün olduğunca açılır delinmeden açılan hamura haşhaş yayılır. Bıçakla eşit yedi parçaya kesilir. En ortadakinin üzerine diğerleri teker teker dizilir yedi kat hamur yapılır. Her iki ucundan tutarak burğu yapılır. Tepsinin ortasından başlayarak döndürülerek yuvarlak şekilde yağlı tepsiye dizilir. Hamur bitene kadar aynı işlem yapılır. (Hamur bir tepsiliktir) En Son olarak bir yumurtanın tamamı çöreğin üzerine sürülür.200 derecede önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

Not: Süt ile yapıldığında daha yumuşak, su ile yapıldığında daha gevrek oluyor. Hangisini seviyorsanız onu kullanın. Ayrıca serviste yanında peynir ve domates öneririm. Kalan çöreğinizi saklama kabında saklayın hava almadan uzun süre tazeliğini korur. Sütle yapılan yumuşaklığını da koruyor.