



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AMASYA ÇÖREĞİ

7 su bardağı elenmiş un  
2,5 bardağı ılık su  
1,5 yemek kaşığı kuru maya  
1 tatlı kaşığı tuz  
Hamuru açmak için:  
Zeytinyağı  
İçi için:  
1,5 su bardağı dövülmüş haşhaş  
Yarım su bardağı zeytinyağı  
1 su bardağı ceviz içi  
Üzeri için:  
1 adet yumurta sarısı  
1 yemek kaşığı zeytinyağı

Hamuru yoğurma kabını alalım.

Toz şeker, kuru maya ve ılık suyu alıp iyicene eriyene kadar karıştıralım.

Maya ve şeker eridikten sonraelediğimiz unu ve tuzu ekleyelim.

Ele yapışmayacak şekilde bir hamur elde edene kadar yoğuralım.

Hamurun iyi kabarması için 7-8 dakika kadar yoğurmaya devam edelim.

Hamuru yoğurup beze haline getirelim.

Beş eşit beze parçası elde ettiğimiz hamurun üzerini streç filmle sarıp 15 dakika bekleyelim.

Hamur beklerken iç harcımızı hazırlayalım.

Zeytinyağını, haşhaşı güzelce karıştırıp homojen bir karışım elde edelim.

Bekleme süresinin sonunda hamurları açacağınız zemin üzerine bir yemek kaşığı yağı dökelim ve bezelerden birini açalım.

Hamur bezesinin üzerine 4 yemek kaşığı sıvı yağı dökelim.

Bir merdane yardımıyla servis tabağından biraz büyük olacak şekilde açalım.

Açmış olduğumuz hamuru yağlı kâğıt serdiğimiz fırın tepsisine yerleştirelim.

Hamurun içerisine haşhaş ve cevizi güzelce yayın ve üzerine ceviz serpiştirin.

Kalan bezeleri aynı işlemi tekrar ederek yapalım.

En üste koyduğumuz hamura iç harçtan koyamayalım.

Sadece haşhaştan koyalım.

Hamuru elinizle tepsiye bastırıp kenar kısımlarına değene kadar açalım.

Hamuru bir bıçak yardımıyla tam ortadan ikiye keselim.

İki parça hamuru üst üste koyalım.

Üst üste koyduğumuz hamurları kenar kısımlarından başlayarak 3 cm kalınlığında şeritler kesmeye başlayalım.

Şeritleri elinizle biraz uzattıktan sonra burgu haline getirin.

Burgu haline getirdiğimiz hamur şeritlerini tepsiye yan yana dizin.

Bütün hamurları aynı şekilde yapmaya devam edelim.

Elinizle tamamen bastırarak burgu şeritlerin arasında boşluk kalmayacak şekilde dizin.

Yumurta sarısı ve yağı hamurun üzerine bir fırça yardımıyla sürelim.

Fırını 100 derece sıcaklığında 10 dakika boş çalıştırın sonra kapatın.

Kapattığınız fırının içerisine 20 dakika bekletin bu hamurunuzun daha iyi kabarmasını sağlayacaktır.

Ardından sıcaklığı 200 dereceye alın ve 20-25 dakika üstü kızarana kadar pişirin. Dilimlere ayırarak servis edebilirsiniz.

Not: Zeytinyağı dışında bir yağ koyabilirsiniz ancak zeytinyağı kullanmak çöreğinizi kıyır kıyır yapacaktır.



---

© lezzetler.com tarif no:158469 • adı:Amasya Çöreği • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:02.04.2025 - 17:25