



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI CEVİZLİ ÇÖREK (AMASYA)

- 4 su bardağı un
- 1 çorba kaşığı kuru maya
- 1 çay bardağı ılık su
- 2 su bardağı iri çekilmiş ceviz
- 1 su bardağı dövülmüş haşhaş
- 1 çorba kaşığı tozşeker
- 1 yumurta sarısı
- 1 su bardağı eritilmiş tereyağı
- 1 su bardağı su

Mayayı 1 çay bardağı ılık suda 1 kaşık şekerle birlikte eritin. Unun ortasını havuz gibi açıp mayalı karışımı ekleyin. Azar azar su ilave ederek hamuru yoğurun. Üzerine nemli bez örtüp kabarcıya kadar ılık bir ortamda 20 dakika dinlendirin.

Hamuru 6 eşit parçaya ayırıp oklava ile yufka şeklinde açın. Yufkaların üzerine eritilmiş tereyağı sürüp ceviz ve haşhaş serpin. Yufkaları üst üste yerleştirin. 4-5 cm eninde şeritler halinde kesin.

Hazırladığınız şeritleri iki ucundan tutup hafifçe burarak burğu şekli verin. Yağlanmış tepsiye dizip üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 15 dakika pişirin. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.

