



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLEN REÇELLİ HAŞHAŞLI DİLİM ÇÖREK

250 gr eritilip soğutulmuş margarin
2,5 bardak un
1/2 su bardağı toz şeker
2 adet yumurta
1 küp (42 gr.) yaşımaya
1/2 su bardağı ılık süt
1/2 su bardağı haşhaş
1 su bardağına yakın toz şeker
1 paket vanilya
1 çay bardağı kuru üzüm
Yeterince böğürtlen reçeli
1-2 yemek kaşığı süt
1 adet yumurta sarısı(üzerine)

Maya ılık sütün içinde eritilir. Diğer malzemeler eklenip ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur ikiye bölünür ve streç filme sarılır. 2 saat kadar buzdolabında bekletilir.

İç malzemeleri karıştırılır, haşhaş toz şeker vanilya kuru üzüm böğürtlen reçeli hamura sürülebilecek kıvama gelinceye kadar süt eklenir.

Buzdolabından çıkarılan hamurlar teker teker dikdörtgen şeklinde açılır. İç malzeme yayılır, rulo şeklinde sarılır, yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülerek önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Soğuyunca dilimlenerek servis yapılır.

