



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURMALI AMASYA ÇÖREĞİ

25 gr tereyağı
4 su bardağı un
1 tatlı kaşığı yaş maya
1 su bardağı ılık su
1 tatlı k. tuz
20 gr haşhaş ezmesi
25 gr ceviz
1 adet yumurta sarısı

Unu karıştırma kabına alıyoruz. Üzerine tuz serpiyoruz ve ortasını havuz gibi açıyoruz. Mayayı ortaya koyuyoruz. Mayanın üzerine tereyağı döküyoruz. Az ılık su döküyoruz ve mayayı eritiyoruz.

Ortadan başlayıp kenarlara doğru açığı genişleterek hamurumuzu yoğuruyoruz. Kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlıyoruz ve yuvarlayıp mayalanmaya bırakıyoruz. Mayalanan hamurdan 4 eşit beze koparıyoruz ve yuvarlıyoruz. Üzerlerine un serperek merdaneyle ince hamurlar açıyoruz. Margarinle haşhaşı karıştırıyoruz. Cevizleri öğütüyoruz ama toz haline getirmiyoruz. Birinci hamurun üzerine haşhaştan döküyoruz ve elimizle yayıyoruz. Üzerine cevizi serpiyoruz. Üstüne 2. kat hamuru seriyoruz, yine haşhaş sürüp, ceviz serpiyoruz. 4 hamuru bu şekilde aralarına haşhaş sürüp ceviz serperek üstüste koyuyoruz. Elimizle üstüne vurarak yapışmalarını sağlıyoruz.

2 parmak kalınlığında şeritler kesiyoruz. Şeritlerin de bir ucundan tutup elimizle tezgah üzerinde çeviriyoruz ve yağlanmış fırın tepsisine kendi etrafında yuvarlayarak koyuyoruz. Diğer şeritleri de aynı şekilde yapıyoruz ve tepsiye koyuyoruz. Yumurta sarısını üzerine sürüyoruz. Tepside mayalandırıyoruz ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz.

