



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ VE HAŞHAŞLI ÇÖREK

8-10 kişilik

Gerekli malzeme:

Hamur için:

4.5 su bardağı un

1 kesme şeker

1 çorba kaşığı kuru maya

2 su bardağı ılık su

İç malzeme:

2 su bardağı iri çekilmiş ceviz

1 su bardağı haşhaş

1 su bardağı eritilmiş ılık tereyağı

Üzeri için:

2 yumurta sarısı

Maya ve şekeri 1 su bardağı suya ilave edip şeker eriyinceye kadar karıştırır. Unu yoğurma kabına alıp ortasını havuz gibi açın ve mayalı suyu ilave edin. Kalan bir bardak suyu azar azar ekleyerek düzgün bir hamur yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp ılık bir ortamda 30 dakika kadar dinlendirin.

Mayalanan hamuru 6 eşit parçaya ayırıp merdane ile hazır yufka büyüklüğünde açın. Her birinin üzerine eritilmiş ılık tereyağından gezdirin. Üzerlerine 2 çorba kaşığı ceviz ve bir çorba kaşığı haşhaş serpin. Yufkaları üst üste yerleştirip 7-8 santimlik şeritler şeklinde boydan boya kesin. Her birini iki ucundan tutup birbirine ters yönde çevirerek burun.

Tepsiyi yağlayıp içine hamurları dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 175 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar 30-35 dakika pişirin. Ilık olarak servis yapın.