



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

CHALLAH

- 1 Adet Yumurta
- Yarım su bardağı Su
- 2 tatlı kaşığı instant kuru maya
- 3 Su bardağı Beyaz Un
- 2 Çorba Kaşığı Toz Şeker
- 50 Gr Margarin
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- Üzeri için:
- 1 Adet Yumurta sarısı
- 1 çorba kaşığı Haşhaş Tohumu

Eğer elle yapıyorsanız unu, şekeri, tuzu ve kuru mayayı geniş bir kaptaki karıştırın. Suyu, yumurtayı ve Eritilmiş yağı karışıma ilave edip 5-6 dakika yoğurun. Hamurunuz yumuşak ve kolay şekil alacak kıvamda olacaktır.

Eğer mikser ile yapıyorsanız, mikserinize hamur yoğurma aparatını taktıktan sonra unu, şekeri, tuzu ve kuru mayayı mikser kabına alın. Suyu, yumurtayı ve Eritilmiş Sanayağını karışıma ilave edip 3-4 dakika yoğurun.

Hamurunuz yumuşak ve kolay şekil verilecek kıvamda olacaktır.

Hamuru ağzı kapalı bir kaba alıp 1-2 saat oda sıcaklığında bekletin.

Hamuru 8 eşit parçaya ayırın. Bezeleri tezgah üzerinde yuvarlayarak düzgün yuvarlaklar oluşturun.

Bezeleri, bir sıra ikili bir sıra tekli olarak iyice yağlanmış kalıba birbirlerine değecek şekilde yerleştirin. 45 dakika ılık bir yerde bekletip tekrar mayalanmasını sağlayın.

Mayalanan ekmeğin üzerine iyice çırpılmış yumurta sarısını yumuşak hareketlerle sürün ve haşhaş tohumu ile süsleyin. Önceden ısıtılmış 190° C fırında yaklaşık 20-25 dakika, ya da üstü iyice kızarana kadar pişirin.

Fırından çıktıktan 10 dakika sonra bir soğutma teline alıp kalıbından çıkarın. 20 dakika daha beklendikten sonra servis edin.

