



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞ EZMELİ ESMER ÇÖREK

250 gr buğday unu
250 gr tam buğday unu
330 ml ılık su
1 paket Pakmaya Ekşi Mayalı Ekmek Harcı (Esmer ekmekler için)
1 çay kaşığı tuz
100 gr haşhaş ezmesi

Hamur yoğurma kabına un karışımını eleyin. Üzerine Pakmaya Ekşi Mayalı Ekmek Harcı paketinin tamamını ve tuzu döküp kaşıkla iyice karıştırın.

Haşhaş ezmesini de ekleyip karıştırın. Ölçülü suyu azar azar ilave ederek yoğurmaya başlayın.

El ile pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika yoğurun.

Hamurun üzerini örtüp ılık bir ortamda yarım saat mayalandırın.

Mayalanma süreci bittiğinde bir kez daha yoğurun. Hamurdan üç eşit parça elde edin. Üç hamuru fotoğrafta gördüğünüz gibi örgü şeklinde iç içe geçirin. Çelenk gibi tamamlayın. Bu şekilde yarım saat daha dinlendirin.

Fırının alt rafına içinde su olan bir metal kase yerleştirin. Fırını 210 dereceye ayarlayın. Hamuru fırının orta katına yerleştirin. 10 dakika pişirdikten sonra fırının ısısını 180 dereceye indirin. 35-40 dakika pişirin.

