



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI BATON EKMEK

<https://www.sabah.com.tr>

Hamur için:

- 3 çorba kaşığı haşhaş tohumu
- 4 su bardağı un
- 1 paket (10 gram) instant maya
- 1,5 su bardağı ılık süt
- 2 tatlı kaşığı tozşeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 adet kırmızı biber
- 1 kahve fincanı konserve mısır

Haşhaş, un, maya, ılık süt, tozşeker ve tuzu derin bir kaba alın. Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün ve iki misli kabarması için dinlendirin. Küp doğranmış kırmızı biber ve mısırı ilave edip, tekrar yoğurun. Yağlanmış baton kek kalıbına boşaltın ve hamur iki misli olana kadar yine dinlendirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kontrol ederek (hamura bir kürdan batırın, kürdan temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin. Ilıdıktan sonra kalıptan çıkarın ve dilimleyerek, servis yapın.

