



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI BURGU ÇÖREK

2 yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
2 çay kaşığı kuru maya
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı limon suyu
2,5 su bardağı un
1 su bardağı ılık su
İçi için:
200 gram ezilmiş haşhaş
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tutam tarçın

Hamuru yoğurmak için yumurtaların bir tanesini ayırıp kalanını kabın içine alın. Limon suyu ve karbonatı köpürtün. Yoğurdun içine dökün. Sıvı yağ, su, yoğurt tuz, kabartma tozu ve unu yumurtayla yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur olacaktır. 5 dakika kadar dinlendirin. Bu hamuru unlanmış zeminde açıp uzun şeritler halinde kesin. İçine de ceviz veya tahin kullanabilirsiniz. Ama haşhaş çok farklı bir lezzet katıyor. Haşhaşı, sıvı yağı ve tarçını karıştırıp her tarafına sürün. Hamuru rulo şeklinde sarın. Tepsiye dizip üzerine yumurta sarısı sürün. İstenirse susam da serpilebilir. 190 derecedeki fırında 30 dakika pişmeye bırakın. Çıkınca sıcak olarak ikram edin.