HAŞHAŞLI BURGU ÇÖREK

1 su bardağı süt
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket yaş maya
Alabildiği kadar un
İçi için:
250 gram haşhaş ezmesi
1 bardak sıvıyağ
1 çay bardağı ceviz
2 yemek kaşığı pudra şekeri

İçi için, haşhaş ezmesi ve sıvı yağ bir kapta iyice karıştırılarak haşhaşın yumuşaması sağlanır. Üzerine pudra şekeri eklenerek iyice karıştırılır ve bir kenara ayrılır.
Hamur malzemelerinden yumuşak bir hamur hazırlanır, yoğurma kabının üzeri streçlenerek 1 saat mayalanmaya bırakılır.
Süre sonunda hamurdan 5 adet pazı yapılır, her pazı servis tabağı büyüklüğünde açılır.
Üzerine haşhaşlı iç sürülür ve ince dövülmüş ceviz serpilir.
Açılan ikinci yufka haşhaş sürülmüş birinci hamurun üzerine serilir, onun da üzerine haşhalı iç yayılır ve ceviz serpilir.
Bu şekilde bütün pazılara iç sürülerek üst üste konur.
Açılan beşinci yufka en üste kapatılır haşhaş sürülmez.
Bu şekilde üst üste olan yufkalarımız elle dikdörtgen biçiminde açılarak büyütülür.
Yufkalar bıçakla iki parmak eninde şeritlere kesilir.
Şeritler iki ucundan tutarak aksi yönlerde döndürülerek burgu şekline getirilir ve kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir.
Tepsi mayası için yarım saat bekletilir.
Süre sonunda tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar yaklaşık yarım saat pişirilir.
Ilık olarak servise sunulur.