



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI CEVİZLİ ÇÖREK

Hanife Yavuz

- 1 paket yaş maya
- 2 su bardağı süt
- 2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 2 su bardağı un (aldığı kadar)
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 100 gr tereyağı
- 1 su bardağı çekilmiş ceviz içi
- ½ su bardağı haşhaş

Unu mayayı sütü suyu tuzu ve şekerini kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun. Hamuru yarım saat oda sıcaklığında bekletin. Dinlenen hamuru 6 parçaya ayırıp parçaları tek tek orta büyüklükte açın. Açılan 3 hamurun her katına yağ haşhaş ve ceviz serpip üst üste koyun. 3 katlı hamuru 2 cm genişliğinde kesip iki ucundan ters yönde kıvrıp tepsiye dizin. Bu işlemi hamur bezeleri bitene kadar tekrarlayın. Hamurlar tepsiye dizildikten sonra üzerlerine yağ sürün. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 30 dakika kadar pişirin.

