



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI CEVİZLİ ÇÖREK

1 bardak süt
1 bardak yoğurt
1 bardak sıvı yağ
1 paket maya
1 tatlı kaşığı şeker
2 su bardağı yağlı haşhaş
1 su bardağı ceviz içi
Aldığı kadar un
Tuz

Sütü ılıktan biraz daha sıcak ısıtıp, içinde mayayı ve şekerini karıştırın. Bir kabın içinde sütlü karışım dahil, tüm malzemeleri karıştırın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edesiye kadar un katın. Hamuru üzeri kapalı bir şekilde iki kat haline gelene kadar mayalandırın. Daha sonra hamuru 4 parçaya bölüp, parçalardan birini altına üstüne un serperek merdane ile mantı hamuru kalınlığında açın. Üzerine 3-4 kaşık yağlı haşhaş sürüp, ceviz içi serpin. Hamuru kenarından başlamak üzere rulo şeklinde sarıp, 3-4 parmak genişliğinde kesip, tepsiye birer parmak aralıklarla dizin. Yarım saat kadar mayalandırdıktan sonra üzerine sıvıyağ sürün. (isterseniz yağlı haşhaş da sürebilirsiniz). Önceden ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar fırınlayın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 11.03.2024