



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI CEVİZLİ ÇÖREK

2 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvıyağ
2 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket çabuk maya
Alabildiği kadar un
İçerisinde:
250 gr. haşhaş ezmesi
2 yemek kaşığı toz şeker
1 kahve fincanı sıvı yağ
1 çay bardağı çekilmiş ceviz

Bir yoğurma kabına süt ve sıvı yağ alınır, üzerine şeker ve tuz eklenir, biraz karıştırılır, üzerine biraz un ve unun üzerine maya eklenerek karıştırılır.
Yumuşak bir hamur elde edene kadar un eklenerek yoğrulur.
Yoğurma kabının üzeri streçlenerek 1 saat mayalanmaya bırakılır.
İçerisinde, bir kabın içinde haşhaş ezmesi, toz şeker ve sıvı yağ eklenir, iyice karıştırılır.
Dinlenen hamur iyice yoğurularak iki eşit paze ayrılır.
Her paze 40x40 cm. ölçülerinde kare şeklinde açılır.
Açılan yufkalara hazırladığımız haşhaşlı içer yarısı yayılır, üzerine cevizin yarısı eşit biçimde serpilir.
Yufka rulo şeklinde sarılır ve üç parmak eninde kesilerek dilimlenir.
Pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine kesitleri yukarı gelecek şekilde ve biraz boşluk bırakılarak dizilir.
Diğer paze de aynı şekilde hazırlanarak tepsiye dizilir.
Tepsi önce 50 derece fırında 10 dakika mayalandırılır.
Daha sonra 180 derece fırında kızarana kadar yaklaşık yarım saat kadar pişirilir.
Ilık olarak servise sunulur.

