



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI CEVİZLİ ÇÖREK

1 su bardağı su
1,5 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 yumurta beyazı
2 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket maya
7,5 su bardağı kadar kontrollü un
İçi için:
1 paket haşhaş ezmesi
1 çay bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
Üzeri için;
Ceviz içi

Tüm hamur malzemelerini yoğurma kabına alalım kontrollü unu ekleyip yoğuralım.
Ele yapışmayan yumuşacık bir hamur elde edelim hamuru mayalandıralım.
O sıra da iç harcını hazırlayalım haşhaş ezmesi, sıvı yağ ve şekeri kaseye alıp karıştıralım.
Mayalanan hamuru üç eşit parçaya bölelim hamurları yuvarlayalım.
İlk hamuru elimizle bastırarak açalım, üzerine iç harcı sürelim her tarafına eşit sürelim ve üzerine ceviz serpelim.
Diğer hamuru da açıp üzerine bırakalım, tekrar harcı sürelim ve ceviz serpelim.
Son katı da açıp üzerine bırakalım.
Açabildiğimiz kadar açalım.
Kalan iç harcı sürelim ceviz serpelim ,hamuru yukarıdan aşağıya doğru katlayalım.
Uzun bir dikdörtgen şeklinde olacak hamuru iki parmak şeklinde keselim.
Kestiğimiz hamurları uzatıp çevirelim ve tepsiye dizelim.
Üzerine ayırdığımız yumurta sarısını sürelim.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırına atalım nar gibi kızaran çöreği fırından çıkaralım ilk sıcaklığı geçince dilimleyip servis edebilirsiniz.



