



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

HAŞHAŞLI CEVİZLİ ÇÖREK

Malzemeler

2 su bardağı süt

1/2 su bardağı sıvı yağ

1 çorba kaşığı şeker

1 kibrit kutusu kadar yaş maya (40 gr.)

6 su bardağı un

tuz

İçi için

1 tatlı kâsesi çekilmiş haşhaş

1 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı ceviz (iri dövülmüş)

Ilık sütün içine mayayı ve şekerini ilave edip mayanın kabarmasını sağlayalım. Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine mayalı sütü, sıvı yağı ve tuzu ekleyerek özlü bir hamur yoğuralım. Hamur kabının ağzını örterek ılık bir ortamda hamur 2 misli kabarıncaya dek mayalandıralım. Bu arada çöreğin iç harcını hazırlayalım. Bir kaptaki çekilmiş haşhaşı, sıvı yağı, iri dövülmüş cevizi karıştıralım. Mayalanan hamuru 9 eşit parçaya ayırıp beze yapalım. Bezeleri unlanmış bir zeminde 1 mm. kalınlığında açalım. Yufkaları üçerli gruplar halinde ayıralım. Üç yufkanın aralarına ve üzerlerine haşhaşlı harcı yayarak üst üste serelim. Yufkaları rulo yaparak saralım. Hamur rulosunu 3 cm. eninde parçalar halinde keselim. Diğer hamurları da üçerli gruplar halinde ayırarak aynı işlemi yapalım. Hamurları margarinle yağlanmış tepsiye yan yana ve aralıksız olarak dik bir şekilde dizelim. Hamurları ikinci kez mayalanması için oda sıcaklığında 1/2 saat daha bekleterek önceden ısıtılmış 190°C ısıllı fırında altları üstleri pembeleşene dek pişirelim.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 11.03.2024