



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI CEVİZLİ ÇÖREK

- 100 Gr Sana Hamurışı
- 1 Yemek Kaşığı kuru maya
- 1 Yemek Kaşığı toz şeker
- 4 Su Bardağı un
- 2 Su Bardağı iri çekilmiş ceviz içi
- 1 Adet yumurta sarısı
- 1 Su Bardağı haşhaş
- 1 Çay Bardağı ılık su

Mayayı ılık suyla birlikte bir kaptaki eritin. Unun ortasını havuz gibi açın ve mayalı karışımı ekleyin. Azar azar su ilave ederek yoğurun. Üzerine nemli bez örtüp kabarcıncaya kadar dinlendirin. Hamuru 6 eşit parçaya bölün. Oklava ile yufka şeklinde açın. Yufkaların üzerine eritilmiş margarin sürüp ceviz ve haşhaş serpin. Yufkaları üst üste yerleştirin. 4-5 cm eninde şeritler halinde kesin. Şeritleri iki ucundan tutun ve hafifçe burğu şekli verin. Yağlı kağıt serili tepsiye dizin ve üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlanmış fırında 15-20 dakika pişirin. Sıcak veya ılık servis yapın.