



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI ÇİÇEK ÇÖREK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

3 - 3,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

0,5 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

100 g eritilmiş tereyağı

1 su bardağı ılık süt

Dolgu:

150 g siyah haşhaş ezmesi

1 çay bardağı öğütülmüş ceviz

2 yemek kaşığı toz şeker

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Unu derin bir kaba eleyip mayayı ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Toz şeker, şekerli vanilin, eritilmiş tereyağı ve ılık sütü ilave edin. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 40-50 dakika bekletin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun. Unlanmış tezgahta merdane ile 40x50 cm boyutlarında açın. Üzerine kenarlardan 1 cm boşluk bırakarak haşhaş ezmesini yayın. Öğütülmüş ceviz ve toz şekeri serpin. Hamuru geniş tarafından başlayarak rulo şeklinde sarın. Kenarından 2 cm genişliğinde bir dilim kesin. Rulo hamuru halka şeklinde kıvrın, iki ucu birbirine yapıştırın ve fırın tepsisine alın. Kestiğiniz dilimi halkanın ortasına koyun.

Halkanın iç kısmında 2 cm genişliğindeki bölümü bütün bırakarak dış kısmını bıçak ile 2 cm genişliğinde dilimleyin. Birer dilim atlayarak kestiğiniz parçaları çevirerek halkanın iç kısmına alın ve hafifçe bastırın. Üzerine yumurta sarısı sürün. 20 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.



