HAŞHAŞLI ÇÖREK

www.annemutfagi.com

1,5 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı çekilmiş haşhaş
Sıvı yağ
Alabildiği kadar un

Süt, maya, un ve tuzu yumuşak bir hamur elde edip 1 saat dinlendirelim. Dinlenmiş olan hamurlar avuç içi büyüklüğünde bezeler yapalım. Bir kasenin içinde haşhaşı bir çay bardağı kadar sıvı yağ ile karıştıralım. Bezeleri haşhaş-sıvı yağ karışımıyla elimizle açabildiğimiz kadar açalım. Çok ince olmasına gerek yok. Açılmış olan hamuru eşit şeritler halinde bölelim.
Böldüğümüz şeritleri üçer üçer üst üste koyup yuvarlayıp fırın tepsisine dizelim. Kalan haşhaşı da çöreklerin üzerine ekleyelim.
Fırına koyduğumuz çöreklerin üstü kızardığında sıcak sıcak servise hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:125102 • adı:Haşhaşlı Çörek • gönderen:Saadet • indirme tarihi:21.04.2025 - 19:48