



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAŞHAŞLI ÇÖREK

1 tatlı kaşığı maya  
1 çay bardağı yoğurt  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
4 yemek kaşığı haşhaş  
4 yemek kaşığı sarı üzüm  
2 yemek kaşığı pekmez  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 tutam tuz  
Aldığı kadar un

Maya, ılık süt, yoğurt, toz şeker, tuz ve sıvı yağı bir kaba koyun. Üzerine azar azar un ilave ederek yumuşak bir hamur tutun. 25 dakika bekletin.  
Kabaran hamurdan iri bezeler yapın. Her birini büyükçe açın. Tereyağı, haşhaş, pekmez ve sarı üzümü karıştırıp hamurun üzerine sürerek kalın bir rulo yapın. Haşhaş ve yumurta sarısını karıştırarak üzerine sürün.  
200 derecelik fırında pişirin.

