



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI ÇÖREK

1 su bardağı süt
1 küçük çay bardağı sıvıyağ
2 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket yaş maya
Alabildiği kadar un
İç i için:
250 gram haşhaş ezmesi
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı çekilmiş ceviz
Üzeri için:
1 yumurta

Süt, sıvıyağ, şeker, tuz ve maya yoğurma kabına alınarak karıştırılır.

Üzerine yumuşak bir hamur elde edinceye kadar un eklenerek yoğurulur.

Hamur 1 saat kadar mayalanmaya bırakılır.

Mayalanan hamur dört eşit beze ye ayrılır. Her beze açılırken, kare biçimi verilmeye çalışılır.

Hamurun üzerine sıvı yağ ile karıştırılmış haşhaş ezmesi sürülür, onun da üzerine ince çekilmiş ceviz serpilir.

Hamur ucundan sarılarak rulo şekli verilir, rulo da ortadan dışarı doğru kendi etrafında sarılarak gül böreği şekli verilir.

Kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirilir, dört çörek de hazırlandıktan sonra bu şekilde tepside yarım saat daha bekletilir.

Çöreklerin üzerine çırpılmış yumurta sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

