HAŞHAŞ EZMELİ ÇÖREK

1 paket (42 gram) yaş maya
Bir buçuk su bardağı ılık süt
1 çay kaşığı toz şeker
Aldığı kadar un
100 gram eritilmiş margarin
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı haşhaş ezmesi
1 adet yumurtanın sarısı
Üzerine:
Haşhaş

Ilık sütte, şeker ve mayayı eritin. Eritilmiş margarin, zeytinyağı, tuz ve alabildiği kadar unu ekleyip iyice yoğurun. Ele yapışmayacak yumuşak bir hamur elde edin. Daha sonra temiz bir bezle hamurun üzerini kapatıp, 1 saat kadar kabarmasını bekleyin. Kabaran hamuru ikiye bölün. Bir hamur parçasını tezgahın üzerinde elinizde açarak 4-5 mm kalınlığında yuvarlak bir hamur elde edin. Çok az sıvı yağla yumuşattığınız haşhaş ezmesini hamurun üzerine yayın. Daha sonra irice sarıp rulo yapın. Bir simit gibi uçlarını birleştirin. Diğer hamuru da aynı şekilde hazırlayın. Yumurta sarısını hamurların üzerine sürün. Üzerine haşhaş serpip, 200 derece fırında pişirin.

Not: Haşhaş ezmesini şarküterilerden bulabilirsiniz. Bu çöreği, haşhaş ezmesi yoksa tahinli de yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:159717 • adı:Haşhaş Ezmeli Çörek • gönderen:gül • indirme tarihi:19.05.2024 - 16:57