



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI ÇÖREK

1 paket kuru maya
2 yemek kaşığı şeker
1 su bardağı ılık su
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı ılık süt
1 yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı tuz
5 su bardağı un
İçi için:
250 g haşhaş ezmesi
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı ceviz içi
1 çay bardağı şeker

Hamuru için Arçelik Multi Şef Mutfak Makinesi kasesine su, süt, yağ, şeker, tuz ve mayayı karıştırın. Ardından unu yavaş yavaş ilave edip yoğurmaya devam edin. Hamur kıvama gelince üzerini streç filmle kapatıp 1 saat oda sıcaklığında mayalanması için bırakın. Hahaşlı harcı için derin bir kasede; haşhaş ezmesi, ceviz, şeker ve yağı karıştırın. Dinlenen hamuru tezgahta merdane yardımıyla açın. Açtığınız hamura hazırladığınız iç harcın yayın. Ardından yavaşça ince uzun şeritler halinde kesin. Her bir parçayı elinizde spiral şekilde çevirerek yağlı kağıt serdiğiniz Arçelik Ankastre Fırın tepsisine dizin. Önceden ısıttığınız 180 derecelik Arçelik Ankastre Fırın'da 20-25 dakika üzeri kızarana kadar pişirin.

