



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## HAŞHAŞLI ÇÖREK

4 çorba kaşığı zeytinyağı  
3 çorba kaşığı ezilmiş haşhaş  
2 adet ekmek hamuru

Bir kabın içinde zeytinyağı ve ezilmiş haşhaşı karıştırın. Fırından aldığınız hazır ekmek hamurunu yağlanmış bir tezgahta ve yağlanmış ellerinizle büyükçe açın. Üzerine zeytinyağı ile karıştırılmış haşhaşı, kaşık yardımıyla sürün.

Bıçak yardımıyla dilimler halinde kesip, bükerek yağlanmış tepsiye dizin. 220 dereceli fırında 20-25 dakika pişirin. Fırından çıkarmadan üzerine fırça yardımıyla zeytinyağı sürün ve bu şekilde 5 dakika daha fırında pişirin. Fırından çıkarıp, soğumaya bırakın. Soğuyunca servis yapın.

[ML® Cipsli Çörek için tıklayın](#)