



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAŞHAŞLI ÇÖREK

6 su bardağı un  
2 çorba kaşığı kuru maya  
1 su bardağı ılık süt  
1 çay bardağı yoğurt  
1 tatlı kaşığı tozşeker  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay bardağı haşhaş  
1 su bardağı sıvı yağ

Önce kuru mayayı 1 tatlı kaşığı tozşeker ilave edilmiş olan bir çay bardağı ılık süt içinde eritin ve kabarmak üzere 10 dakika bekletin.

Unun ortasını havuz gibi açarak mayayı dökün, kalan sütü, yoğurdu ve tuzu ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur oluncaya kadar, yaklaşık 10 dakika yoğurun. Üzerini örterek ılık bir yerde kabarmak üzere 40 dakika bekletin.

Hamur yeterince kabarıp iki katı büyüklüğe ulaşınca, yumruk büyüklüğünde parçalar koparın.

Bunların herbirini 0,5 cm. kalınlığında açın ve üzerine yağla karıştırılmış haşhaş sürün. Hamuru kıvrarak rulo yapın ve bir ucunu sabit tutup diğerini kendi etrafında döndürerek, yuvarlak bir şekil verin.

Yağlanmış bir tepsiye dizerek, ılık bir yerde 20 dakika daha dinlendirin ve üzerine yumurta sarısı sürerek, susam serptikten sonra 200 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 15-20 dakika pişirip, servis yapın.

[ML® Kabaklı Çörek için tıklayın](#)