



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAŞHAŞLI ÇÖREK

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 paket instant maya  
1 yemek kaşığı, toz şeker  
1 su bardağı ılık süt  
6 su bardağı un  
1 su bardağı ılık su  
1,5 tatlı kaşığı tuz  
1/2 su bardağı sıvı yağ  
İç harcı için:  
6 yemek kaşığı haşhaş  
1 çay bardağı sıvı yağ  
Üzeri için:  
1 adet yumurta sarısı

Hamur için su, süt, şeker ve mayayı karıştırın.  
Üzerine sıvıyağı ekleyin.  
Un ve tuzunu da ilave edip ele yapışmayan bir hamur yoğurun.  
Yaklaşık 30-40 dk mayalanmaya bırakın.  
Haşhaş ezmesi ve sıvıyağı bir kaptaki karıştırın.  
Mayalanan hamuru dikdörtgen şekilde açın.  
Üzerine haşhaşlı karışımdan sürün.  
Hamurunuzu rulo şeklinde sarın ve iki parmak eninde kesin.  
Ruloları tepsiye dizin.  
Etrafına yumurta sarısı sürün.  
180 derecede kızarana kadar pişirin.  
Haşhaşlı çörek tarifiniz hazır.

