



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

HAŞHAŞLI ÇÖREK

Malzemeler:

3 adet hazır ekmek hamuru

200 gram haşhaş

200 gram ceviz içi

1 çay bardağı sıvı yağ

Üzeri için:

1 adet yumurta

Susam ve çörekotu

Hazırlanışı:

Haşhaşları kavurun, daha sonra kahve gibi çekerek toz haline getirin. Ceviz ve yağ ile haşhaşı karıştırın.

Hamuru 3'e bölün, parçaları biraz kalınca açın. Açtığınız hamurlara haşhaşlı karışımı sürüp, üst üste koyun.

Ortadan ikiye bölün, diğer yarısını da, diğer hamurun üzerine koyup, 4 parmak eninde kesin. Haşhaşlı çöreği iki

ucundan burun, karelere bölün. Bu şekilde yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Arzu

ederseniz susam ve çörek otu serpebilirsiniz. 200 dereceye ayarlanmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

Ilık olarak servis yapın.

[ML® Haşhaşlı Çörek için tıklayın](#)