



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 hazır ekmek hamuru

Bir kabın içinde zeytinyağı ve ezilmiş haşhaşı karıştırın. Elinizi ve tezgahı yağlayıp, ekmek hamurunu tezgahta büyükçe açın. Üzerine zeytinyağı ile karıştırılmış haşhaş sürün. Bıçak yardımıyla dilimler kesin. Dilimleri elinizle bükerek yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Fırından çıkarmadan, üzerine fırça yardımıyla zeytinyağı sürün ve 5 dakika daha pişirin. Fırından çıkartıp, soğumaya bırakın.

[ML® Haşhaşlı Çörek için tıklayın](#)

