



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI ÇÖREK

Elif Korkmazel

Hamuru için:

3 su bardağı un

15 gr yaş maya

1 su bardağı ılık süt,

6 çorba kaşığı sıvıyağ

1 yumurta

2 çorba kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

İçi için :

100 gr ezilmiş haşhaş

4 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çay bardağı ceviz içi

1 yumurta

Hamuru için sütün içine mayayı, sıvıyağı, yumurta tozşeker ve tuzu alın. Üzerine unu ekleyerek yumuşak kıvamda bir hamur hazırlayın. Hamuru mayalanmaya bırakın. Bu arada haşhaşın içine zeytinyağı ve bir yumurtanın akını ilave edin. Sarısını üzerine sürebilirsiniz. Hamur mayalandıktan sonra açabildiğiniz kadar ince açın. Üzerine haşhaşlı karışımı sürün. Ceviz parçalarını serpin. Uzun bir rulo yapın. Daha sonra ruloyu dikine ortadan ikiye kesin, böylece haşhaşlar ortaya çıkacak. Elde ettiğimiz iki hamuru haşhaşlar üste gelecek şekilde saç örgüsü şeklinde sarın. Daha sonra tepsiye dolayın. 180 derecelik fırında pişirin.

[ML® Kaba Çörek \(görsel\)](#)