HAŞHAŞLI ÇÖREK

2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı yoğurt
1 adet yumurta
10 gram yaş maya
3 - 4 su bardağı un
1 su bardağı ılık su
1 su bardağı dövülmüş ceviz
Üzerine:
Haşhaş tohumu
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Hamuru yapmak için oda sıcaklığında bekletilmiş tereyağını, yumurta akı ile karıştırın. 3 çorba kaşığı kadar zeytinyağı ve yoğurt ilave edin. Elenmiş unu,10 dakika kadar ılık suda bekletilmiş yaş mayayı içine koyup karıştırın. Yumuşak bir hamur elde edin. Bu hamuru 20 dakika kadar dinlendirin. Daha sonra hamuru iki parçaya ayırın. Her bir parçayı yarım santim kalınlığında açın. Açılmış yufkaların üzerlerine zeytinyağını elinizle gezdirin ve haşhaş ile dövülmüş ceviz serpin. Yufkaları rulo yapın. Bu iki ruloyu birbirleri etrafında döndürüp birleştirin ve gül şekli verip fırın tepsisine dizin. Yağlanmış fırın tepsisi olursa çıkarması daha kolay olur . Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzerleri pembeleşene kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:72054 • adı:Haşhaşlı Çörek • gönderen:hamurabla • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:52