



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAŞHAŞLI ÇÖREK

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Paket maya
- 1 Çay Bardağı süt
- 1 Şu Bardağı sıvı yağ
- 2 Yemek Kaşığı pekmez
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 2 Yemek Kaşığı haşhaş
- 1 Tatlı Kaşığı toz şeker
- 2 Yemek Kaşığı sarı üzüm
- 1 Çay Bardağı yoğurt

Maya, ılık süt, yoğurt, tozşeker, tuz ve sıvıyağı bir kaba koyun. Üzerine azar azar un ilave ederek yumuşak bir hamur tutun. 25 dakika bekletin. Kabaran hamurdan iri bezeler yapın. Her birini büyükçe açın. erimiş sana yağı, haşhaş, pekmez ve sarı üzümü karıştırıp hamurun üzerine sürerek kalın bir rulo yapın. Haşhaş ve yumurta sarısını karıştırarak üzerine sürün. 200 derecelik fırında pişirin.

---