



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI ÇÖREK

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 2 Tatlı Kaşığı tuz
- 2 Adet yumurta
- 3 Yemek Kaşığı labne peyniri
- 2 Yemek Kaşığı haşhaş tohumu
- 4 Su Bardağı un
- 1 Paket kabartma tozu
- 3 Yemek Kaşığı yoğurt

Geniş bir kaba un (eleyerek), tuz, kabartma tozu, haşhaş tohumunu alıp karıştırıyoruz, üzerine yumurtaları, labne peyniri, yoğurt ve sana yağı ekleyip güzelce yoğuruyoruz. 10-15 dinlendirdiğimiz hamura elimize küçük parçalar kopartıp istediğimiz şekli veriyoruz. Ardından yağlanmış tepsiye dizip 180 derecede üzeri kızarıncaya pişiyoruz.