



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI ÇÖREK (SAMSUN)

Samsun Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Buğday unu 1 Kg.
Maya 1 Çay kaşığı
Zeytinyağı 1 Su bardağı
Yumurta 1 Adet
Kavrulmuş haşhaş 1 Su bardağı
Su Yeteri kadar

Buğday unu, tuz, maya su ile karıştırılarak bir hamur yoğrulur. Üstü örtülerek sıcak bir yerde mayası gelene kadar bekletilir. Mayası gelince tek yufka halinde oklava ile tepsi büyüklüğünde kalınca bir yufka açılır. Bıçakla eni 10 cm. olacak şekilde boylamasına kesilir. Kavrulmuş haşhaş ve zeytinyağı bir kapta karıştırılır, bu karışım şerit halinde kesilmiş hamurun üstüne yayılır. Şeritler dörder dörder üst üste konularak iki ucundan bükülüp yağlanmış tepsiye dizilir. Yumurta sarısı ile 1/2 yemek kaşığı zeytinyağı karıştırılıp hamurların üstüne sürülür (zeytinyağı parlaklık verir). Fırında pişirilir.

