



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAŞHAŞLI EKMEK

3,5 su bardağı unu eleyip maya ile karıştırın. 1 yumurta, 1 yumurta akı, yarım çay bardağı şeker, 1 tutam tuz, 50 g margarin, 1 çay bardağı ılık sût ve 1 çay bardağı haşhaş tohumu ekleyip yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-50 dakika bekletin. Hamuru 9 eşit parçaya bölün. Her birini yuvarlayıp yağlanmış tepsiye sıralayın. 1 yumurta sarısı sürüp yarım saat bekletin. 180 dereceye ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin.

[ML® Haşhaşlı Çörek için tıklayın](#)
