



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI GÜL ÇÖREK

1 paket yaş maya
1 çorba kaşığı pudra şekeri
1,5 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 çay bardağı sıvıyağ
Yeteri kadar un
İçi için:
1 su bardağı yumuşak haşhaş
1 çay bardağı toz şeker
12 çorba kaşığı sıvıyağ

Çukur bir kaptan 1 kahve fincanı ılık su, pudra şekeri ve maya eritilir. Üzerine yağ, süt, tuz ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. 1 saat kadar dinlenmeye bırakılır. Sonra hamur 12 eşit parçaya ayrılır. Her parça tatlı tabağı kadar açılır. Yüzeyine 1 çorba kaşığı yağ sürdükten sonra haşhaş sürülür ve şeker serpilir. Daha sonra rulo yapılır ve kendi etrafında sarılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sürülür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.