



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI KAFKAS ÇÖREĞİ

1 paket Pakmaya Mayalı Kafkas Çöreği Harcı

500 gr buğday unu

100 gr Pakmaya Pudra Şekeri

50 ml sıvıyağ

80 ml ılık süt

130 ml ılık su

1 çay kaşığı tuz

1 yumurtanın akı

Üzeri için:

1 yumurtanın sarısı

2 yemek kaşığı mavi haşhaş

Hamur yoğurma kabına unu eleyin. Üzerine Pakmaya Mayalı Kafkas Çöreği Harcını döküp kaşıkla iyice karıştırın. Daha sonra Pakmaya Pudra Şekerini, sütü, sıvı yağı, tuzu ve yumurta akını ekleyin. Ölçülü suyu azar azar ilave ederek yoğurmaya başlayın. Pürüzsüz ve hafif ele yapışan bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika yoğurun. Daha sonra hamurun üzerini örtüp yarım saat dinlendirin. Mayalanma süreci sonunda hamuru yeniden hafifçe yoğurun ve 15 eşit bezeye ayırın. Her bezeyi 24 cm uzunluğunda silindir olacak şekilde avucunuzda yuvarlayın. Hamurun her iki ucunu tutarak fotoğrafta gördüğünüz gibi kıvrın. Fırını 180 dereceye ayarlayın. Şekillendirdiğiniz çörek hamurlarının üzerlerine yumurta sarısı sürün. Maviş haşhaş serpin.

