



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI KAHVALTI ÇÖREĞİ

Malzeme:

- 1 su bardağı Bizim Ayçiçek Yağı
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 çorba kaşığı sirke
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
- 4 su bardağı Bizim Mutfak Un
- İç Malzeme için :
- 1 çay bardağı çekilmiş haşhaş
- 1 çay bardağı çekilmiş ceviz

Un ve kabartma tozunu birlikte hamur kabına eleyin. Tuz ve sıvı malzemeleri ilave edip yumuşak kıvamlı bir hamur yoğurun. Hamuru yarım saat dinlenmeye bırakın. Haşhaşı rondo yardımı ile yağı çıkana kadar ince çekin. Dinlenen hamuru üç eşit bezeye bölün ve yufka büyüklüğünde açın. Çekilmiş haşhaşı bir fırça ile yufkanın üzerine sürün, çekilmiş cevizleri serpiştirin ve rulo şeklinde sarın. Diğer bezeleri de aynı şekilde hazırladıktan sonra dilimleyin. Kurabiye hamurlarını yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında hafif pembeleşinceye dek pişirin. Tepsiyi ızgara tel üzerinde soğumaya bırakın.