



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞLI KANEPE

8 dilim tost ekmeđi
20 gr. tereyađı
70 gr. içi ceviz
1 yumurta sarısı
haşhaş tohumu
50 gr. bal
Kaymak

ceviz robottan geçirin. Dört dilim ekmeğe tereyağını sürüp, üzerine ceviz ve haşhaşı serpin, kalan ekmek dilimlerini üzerine kapatın. Yumurta sarısını iyice çırpıp ekmeklerin üzerine sürün. Önceden 200 derece sıtılan fırında 100 dakika pişirin. Fırından çıkınca üzerlerine bal gezdirin, onun da üzerine kaymak parçaları koyarak servis edin.

[ML® Haşhaşlı Çörek için tıklayın](#)