



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## HAŞHAŞLI KOLAY ÇÖREK

1 adet ekmek hamuru,  
5 çorba kaşığı çekilmiş haşhaş,  
yarım su bardağı sıvıyağ,  
yarım su bardağı dövülmüş ceviz

Ekmek hamuruna haşhaş ve sıvıyağ katıp iyice yoğurun. Ardından üzerine ince dövülmüş cevizi katıp tekrar malzemeyi yoğurun. Elde ettiğiniz hamurdan 8 adet uzun şerit yapın. İki şeridi üst üste koyup, burgu şeklinde dolayın.

Diğerlerine de aynı işlemi uygulayıp tepsiye dizin. 200 derece fırında 30 dakika pişirin. Fırından çıkarıp şeritleri ikiye bölün ve servis yapın.

---