



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI KURU MEYVELİ ÇÖREK

- 1 su bardağı ılık süt
- 1 adet yumurta
- 1 paket margarin
- 1 çay bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı yaş maya
- 5 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 5 su bardağı un
- 4 yemek kaşığı haşhaş ezmesi
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 su bardağı iri dövülmüş ceviz
- 1 çay bardağı çekirdeksiz siyah zeytin
- 1 çay bardağı irmik
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 1 çay bardağı kuru üzüm
- 1 çay bardağı kuru iğde

Hamur yoğurma kabına mayayı ve 3 yemek kaşığı toz şekerini alın. Üzerine ılık suyu döküp, mayanın erimesini bekleyin. 1 Su bardağı süt, margarin, yumurta ve tuzu ekleyip karıştırın. Unu, irmiği ve nişastayı da ekleyip, yumuşak bir hamur hazırlayın. Üzerini örtüp, 20 dakika mayalanmasını bekleyin. Hamuru 2 bezeye bölün.

Tezgahta merdane ile her iki hamurda yufka büyüklüğünde açın.

İç malzemesi için: Bir kasede haşhaş, 3 yemek kaşığı sıvı yağ ile inceltin. Daha sonra 2 yemek kaşığı şekeri de ekleyip karıştırın. Açtığınız hamurun her yerine bu karışımı sürdükten sonra hamurun üzerine tekrar daha önceden çekirdekleri temizlenmiş ve minik minik doğranmış olan zeytin, iri dövülmüş ceviz, kuru üzüm ve kuru iğdeyi serpiştirin. Hamurun bir ucundan başlayıp rulo yapın. 2-3 parmak genişliğinde dilimlere kesip, yağlanmış tepsiye dik şekilde dizin. 30 dakika daha mayalanması için bekleyin. 200 derece fırında 30 dakika üzeri kızarana dek pişirin. Ilık yada soğuk olarak servis edin.

