



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI PATATESLİ ÇÖREK

250 Gr Sana Hamurışı
4 Adet haşlanmış patates
1 Paket yaş maya
1 Aldığı kadar tuz
2 Bardak ılık süt
3 Bardak un
3 Adet yumurta
1 Çay Kaşığı şeker
250 gr haşhaş

Önce haşlanmış patatesleri rendeleyin. Rendelen patates çöreğın hamurunda kullanılacak. Maya, ılık sütte eritilir. Üzerine, SANA MARGARİN, yumurta, şeker, tuz, eklenip karıştırılır. Rendelenmiş patates ilave edilir. En son un da eklenerek yumuşak bir hamur olacak şekilde yoğurulur. Hamurun üzeri örtülerek yarım saat kadar mayalanmaya bırakılır. Bu arada, içine süreceğınız haşhaşlı karışımı hazırlayabilirsiniz. Bunun için, sıvıyağ ile haşhaş birbirine karıştırın. Mayası gelen hamur üç parçaya ayrılır. Her bir parça tepsi büyüklüğünde açılır. Üzerine haşhaşlı karışım sürülür ve rulo şeklinde sarılır. Sonra bu rulo küçük parçalar halinde kesilir. Kesilen bu parçalara şekil verilerek yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.