



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI TAVA EKMEĞİ

- 1 kilogram un
- 1 tatlı kaşığı yaş maya
- 1 yemek kaşığı sirke
- 2 bardak su
- 500 mililitre süt
- 2 yemek kaşığı çörek otu
- 2 yemek kaşığı haşhaş
- 1 kahve kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz

Ilık sütün içinde mayayı eritin. Şeker, 2 bardak su, tuz, sirke ve haşhaş ilave edip unu yavaş yavaş karıştırın. Elde ettiğiniz sert hamuru 25 dakika kabarması için bekletin. Fırın kabını yağlayıp hamuru içine yerleştirin. Pişirmeden önce fırın kabında da 20 dakika bekletin. Üstüne sıvı yağ sürüp çörek otuyla süsleyin. 175 derecelik fırında 20 dakika pişirin.

