



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI YUMUŞAK ÇÖREK

MALZEMELER;

- 1 su bardağı çekilmiş haşhaş
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 tane haşlanmış patates
- 1 kahve fincanı sıvı yağ
- 1 tane yumurta(sarısı üzerine sürülecek)
- Aldığı kadar un

İÇİ İÇİN;

- 1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 1 tane rendelenmiş kuru soğan
- Tuz ve karabiber
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ

YAPILIŞI;

Hamuru yoğuracağınız kabın içine önce haşlanmış patatesleri rendenin ince tarafından rendeleyin. Yoğurdu yumurta akını, tuzunuda koyup parmak uçlarınızla karıştırın. Yumuşak bir hamur olana kadar yani kulak memesinden daha yumuşak hamur olana kadar un ilave edin. Ele yapışmayacak kıvama gelinceye kadar yoğurun. Hamur iki misli kabarıncaya kadar bekletin.

Bu arada içini hazırlayın.Haşlanmış mercimeklere rendelenmiş soğanı ve yağı, karabiberi ve tuzu karıştırın.

Bir kabın içine haşhaşı sıvı yağla inceltin.Mayalanan hamurdan iki limon büyüklüğünde beze alın. Elinizle biraz açıp her tarafına haşhaş sürün. İç malzemesinden koyun.Hamuru sağdan ve soldan için üstüne kapatın.

Üzerine yumurta sarısı sürün. Tohum haşhaşınız varsa üzerine serpin. Birazda tepside mayalandırın. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede kızarıncaya kadar pişirin.

Not;iç için istediğiniz malzemeyi kullanabilirsiniz. Ama patatesli ve mercimekli çok lezzetli oluyor. Afiyet olsun.