



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEK KALIBINDA HAŞHAŞLI ÇÖREK

1,5 su bardağı süt
1 küçük çay bardağı sıvıyağ
1 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket yaş maya
Alabildiği kadar un
İç için:
250 gram haşhaş ezmesi
3 yemek kaşığı tahin
1 bardak sıvıyağ
Üzeri için:
1 su bardağı ceviz

Hamur malzemelerinden yumuşak bir hamur hazırlanır, yoğurma kabının üzeri streçlenerek 1 saat mayalanmaya bırakılır.

Süre sonunda hamurdan 10 adet pazı yapılır, her pazı servis tabağı büyüklüğünde açılır.

Üzerine haşhaşlı iç sürülür, onun da üzerine ceviz serpilir.

Açılan 2. yufka üzerine serilir, üzerine haşhaşlı iç yayılır ve ceviz serpilir.

Bu şekilde bütün pazılara iç sürülerek üst üste konur.

10. pazı en üste kapatılır haşhaş sürülmez. Bu şekilde üst üste olan hamurumuz elle açılarak büyütülür.

Açılan hamur rulo yapılır. Rulo aksi yönlerden döndürerek burulur.

Bu şekildeki hamur yağlanmış kek kalıbına yerleştirilir. Tepsî mayası için kalıp içinde yarım saat bekletilir.

Süre sonunda hamurun üzerine çırpılmış yumurta sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar yaklaşık yarım saat pişirilir.

Soğuduktan sonra kek kalıbından çıkartılarak servis tabağına alınır.

