



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KEK KALIBINDA HAŞHAŞLI ÇÖREK

Hamuru için:

1 su bardağı ılık süt

1 çay bardağı sıvı yağ

1 tane yumurta

1 paket instant maya (yaş maya da olabilir)

1 yemek kaşığı şeker

Tuz

Aldığı kadar un un

Arası için:

1 çay bardağı haşhaş ezmesi

1 çay bardağı eritilmiş margarin

Hamuru kulak memesinden biraz daha yumuşak bir kıvamda yoğuralım. Yoğurduktan sonra 15 dk kadar dinlendirelim ve 7 bezeye bölelim. Her bir bezeyi tabak büyüklüğünde açalım. Aralarına haşhaş+eritilmiş margarin karışımından sürelim ve üst üste dizelim. Yedinci kata biraz un serpip dikdörtgen şekilde açalım.haşhaşlı karışımdan sürelim ve uzun kenardan başlayarak rulo şeklinde saralım.sonra bir ucunu sağa bir ucunu sola çevirerek buralım ve iki ucunu birleştirelim.yağlanmış kek kalıbına yerleştirelim.en az 1 buçuk saat mayalandıktan sonra önceden ısıtılmış 180 derece fırında yarım saat kadar pişirelim. Piştikten sonra ters çevirelim ve kurumaması için üzerine nemli bir bez örtelim