



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI ÇÖREK

2 adet ekmek hamuru
1 su bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı un
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay bardağı sıvı yağı
Az miktarda su
1 çay bardağı ezilmiş haşhaş

Yoğurma kabının içine yoğurt ve sıvı yağın döküp karıştırın. Üzerine ekmek hamurunu ekleyip yoğurun. Hamur oluncaya kadar yoğurun. Dinlendirip unlanmış zeminde açın. İçine ezilmiş haşhaşı biraz sıvı yağ ile açıp sürün. Bir ucundan başlayıp rulo yapın ve bir karış uzunluğundan kesip parçalara ayırın. Her parçayı kendi içinde gül gibi sarıp tepsiye yerleştirin. 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya kadar 35 dakika pişirin. Servis tabağına alıp ikram edin.