



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY HAŞHAŞLI ÇÖREK (EKMEK HAMURU)

2 -3 adet ekmek hamuru

1 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı ezilmiş haşhaş

Ya da taneli haşhaş

Fırından ekmek hamurunu alıp bir kez de siz yoğurun. Sıvı yağ ile ezilmiş haşhaşı iyice karıştırın. Ekmek hamurunu bir zeminde dikdörtgen şeklinde açın ve üzerine yağlı haşhaş karışımını bolca sürün. Dilimlere ayırıp iki dilimi üst üste getirip burgu şeklinde döndürüp tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında üzeri kızarana dek pişirin.

© lezzetler.com tarif no:94975 • adı:Kolay Haşhaşlı örek (ekmek hamuru) • gönderen:yenidoğan • indirme tarihi:01.05.2025 - 02:30