



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU GÜL ÇÖREĞİ

3 su bardağı mısır unu
1 yumurta
1 çay bardağı un
1 su bardağı sıcak su
5 gram yaş maya
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı mahlep
200 gram kaşar peyniri
3 çorba kaşığı kavrulmuş haşhaş
1 çay bardağı sıvı yağ

Derin bir kabın içinde ılık sütü ve mayayı karıştırın. Üzerine normal un serpin ve kabarcıncaya kadar 10 dakika bekletin. Üzerine mısır unu, şeker, tereyağı, mahlep ve rendelenmiş peynirleri birlikte yoğurmaya başlayın. Yumuşak mayalı bir hamur hazırlayıp 30 dakika üzeri kapalı olarak kabarması için bekleyin. Daha sonra hamurdan parçalar kopartıp çay tabağı büyüklüğünde açın. Haşhaşla yağı karıştırıp üzerine süzün ve rulo yapıp ikiye kesin. Fırın tepsisine dik olarak dizin, üzerine kalan haşhaşlı yağı sürüp 200 derecedeki fırında 25 dakika pişmeye bırakın.