



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MISIR UNLU HAŞHAŞLI ÇÖREK

3 su bardağı mısır un  
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

Derin bir kabın içinde ılık sütü ve mayayı karıştırın. Üzerine normal un serpin ve kabarcıncaya kadar 10 dakika bekletin. Mısır unu, şeker, tereyağı, mahlep ve rendelenmiş peynirlerle birlikte yoğurmaya başlayın. Yumuşak mayalı bir hamur hazırlayıp 30 dakika üzeri kapalı olarak kabarması için bekleyin. Daha sonra hamurdan parçalar koparıp çay tabağı büyüklüğünde açın. Saç örgüsü şeklinde örüp fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısını sürün ve haşhaşları serin. 200 derecedeki fırında 25 dakika pişmeye bırakın. Servis tabağına alın çayın yanında ikram edin.