



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI HAŞHAŞLI AYLAR

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2,5 - 3 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 su bardağı labne peyniri

1 çay bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı yoğurt

1 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için:

1 yemek kaşığı süt

1 yumurta sarısı

2 yemek kaşığı susam

2 yemek kaşığı haşhaş tohumu

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Üzerine labne peyniri, sıvı yağ, yoğurt ve tuzu ilave edip iyice yoğurun. Hazırladığınız hamuru 12 eşit parçaya bölün, her birini tezgah üzerinde yuvarlayarak 18 cm boyutunda uzatın.

Hamurları iki ucundan kıvrarak nal şekli verin. Üzerlerine süt ile çırpılmış yumurta sarısı sürün. Hazırladığınız çöreğin yarısına susam, diğer yarısına da haşhaş serpin. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Piştirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkartıp sıcak veya soğuduktan sonra servis yapın.

