



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ HAŞHAŞLI ÇÖREK

<https://yemek.name>

Hamur için:

2 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı instant maya
3/4 su bardağı ılık su

İçi için:

200 gram çekirdeksiz zeytin
5 yemek kaşığı ezilmiş haşhaş
1 yemek kaşığı tahin
1 yemek kaşığı pekmez
5 yemek kaşığı zeytinyağı

Hamur malzemelerini iyice yoğurup ağzı kapalı bir kaptaki, ılık bir yerde 1 saat mayalayın.

Zeytin dışındaki bütün malzemeleri iyice karıştırın.

Hamuru tekrar yoğurup, 10 parçaya bölün.

Bütün parçaları tatlı tabağı büyüklüğünde açın.

Aralarına haşhaşlı karışımdan sürüp üst üste koyun. En üsttekinde haşhaş sürmeyin.

Elinizle ya da merdane ile bastırarak hamuru iyice genişletin.

Orta kısmına zeytinleri koyup rulo olacak şekilde sarıp, iyice birleştirin.

Keskin bir bıçak yardımıyla bir parmak kalınlığında dilimler kesip, zeytinler üstte kalacak şekilde tepsiye birleşik nizamda yerleştirin.

Önceden 200 dereceye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.

