



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

HAŞHAŞLI ÇÖREK



- 1 Kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya
- 1 Adet yumurta
- 5,5 Su bardağı un
- 2 Kahve fincanı yoğurt
- 2,5 Çay bardağı ılık süt
- 2 Adet kesme şeker
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 16 Tatlı kaşığı haşhaş ezmesi
- 3/4 Su bardağı ay çiçek yağı
- 1 Çay bardağı ılık su

- # Yoğurma kabına ılık su alınır, üzerine ufalanmış yaş maya ve kesme şekerler konur, şekerler eriyene kadar parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Üzerine yumurtanın beyazı, yoğurt, ılık süt ve yavaş yavaş un eklenerek yoğrulur, hamur iyice özleşince yoğurma kabının ağzı ıslak bir bezle kapatılarak 1 saat dinlendirilir.
- # Bu arada haşhaş ezmesi ve sıvıyağ bir kaptaki karıştırılır.
- # Zaman dolunca hamur 16 eşit parçaya bölünür ve her parça bir yemek tabağı büyüklüğünde açılır.
- # Fırçayla, haşhaşlı yağ açılan yufkaya sürülüp rulo yapılır ve bir ucunu tutarak diğer ucu etrafına sarılarak şekil verilir.
- # Tüm parçalar bu şekilde hazırlandıktan sonra, yağlanmış tepsiye dizilir, üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür. 1 saat daha tepside dinlendirilir.
- # 175 derece fırında 35 dakika pişirilir.

Not: Daha tatlı bir çörek isteniyorsa kesme şeker sayısı 6 adete kadar çıkartılabilir.