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 kapta 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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 393 | Adı: Haşhaşlı Çörek | İndirme tarihi: 20.04.2024 - 17:35