

Haşhaşlı Çörek

Süre: 45-50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25-30 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 1 su bardağı ılık süt
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 paket instant maya (10 g)
- 3,5 su bardağı un (kontrollü ekleyin)

İç Harcı:

- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 4 yemek kaşığı haşhaş ezmesi
- 1 yemek kaşığı toz şeker (isteğe bağlı, tatlı versiyon için)

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Hamuru Hazırlama:

- Ilık süt, maya ve şekeri karıştırıp 5 dakika bekletin. Ardından yağ, tuz ve azar azar un ekleyerek yumuşak kıvamlı bir hamur yoğurun. Üzerini örtüp 30-40 dakika mayalanmaya bırakın.

2. İç Harcı Hazırlama:

- Bir kasede haşhaş ezmesini sıvı yağla açın. Tatlı isteniyorsa içine biraz şeker ekleyin.

3. Şekil Verme:

- Hamuru bezelere ayırın ve ince uzun şekilde açın. Üzerine haşhaşlı karışımdan sürüp rulo yapın. İsteğe göre gül şekli verin veya üçe katlayarak burgu şekli yapın.

4. Pişirme ve Servis:

- Şekil verdiğiniz çörekleri yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 25-30 dakika, üzeri kızarana kadar pişirin.

>> İpucu: Çörekleri pişirmeden önce üzerlerine yumurta sarısı sürerseniz daha parlak ve iştah açıcı görünür.

Kiraz'ın Mutfağı