

# Cevizli Haşhaşlı Çörek

**Süre:** 1 Saat 5 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 10 kişilik

## Malzemeler:

- 4 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık süt
- Yarım su bardağı ılık su
- 1 paket instant maya
- 3 yemek kaşığı şeker
- Yarım su bardağı haşhaş ezmesi
- 1 su bardağı ceviz
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 yumurta sarısı

## Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ürünleri, yumurta ve ceviz.

## Ön Hazırlık:

Süt ile suyu el yakmayacak ılıklıkta hazırlayın. Cevizi iri kıyın; haşhaş ezmesini karıştırıp sürülebilir hale getirin. Fırını 180°C'ye ısıtıp tepsiye pişirme kâğıdı serin.

## Servis Önerisi:

Cevizli haşhaşlı çörekleri ılık servis edin. Tamamen soğuyanları kapalı kapta saklayın; servis öncesinde kısa süre ısıtarak yumuşaklığını geri kazandırabilirsiniz.

## Yapılışı:

### 1. Mayalı hamuru hazırlayın:

- Ilık süt ve suyu instant maya ile karıştırın. Şekeri ve sıvı yağı ekleyip unu azar azar ilave ederek yumuşak bir hamur yoğurun.
- Hamurun üzerini kapatıp ılık yerde yaklaşık 40 dakika, belirgin biçimde kabarana kadar mayalandırın.

Kiraz'ın Mutfağı

**2. Haşhaşlı-cevizli içi yayın:**

- Cevizi iri kıyın. Hamuru hafif unlanmış zeminde dikdörtgen açıp haşhaş ezmesini ince tabaka halinde yüzeye sürün.
- Cevizi her yere eşit serpin; hamurun kenarında rulo yaparken kapanması için ince bir pay bırakın.

**3. Rulo yapıp dilimleyin:**

- Hamuru uzun kenarından başlayarak rulo biçiminde sarın. Keskin bıçakla eşit kalınlıkta dilimleyip kesik yüzleri yukarı bakacak şekilde tepsiye dizin.
- Dilimleri aralıklı bırakın ve tepside 10 dakika daha dinlendirin. Yumurta sarısını üstlerine ince sürün.

**4. Fırında pişirin:**

- 180°C fırında yaklaşık 30–35 dakika, çörekler kabarıp altın rengi alana kadar pişirin.
- Alt yüzeylerini de kontrol edin; fırından alınca tel üzerinde birkaç dakika dinlendirin.

## Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Çöreklerin üstü ve altı eşitçe kızarmalı; hamur katları ortada çiğ kalmamalıdır. Ruloları benzer kalınlıkta dilimleyin ve tepside aralıklı dizin. Fırından çıkınca tel üzerinde dinlendirin.

## Saklama:

Tamamen soğuyan ürünü kapalı kapta buzdolabında iki ila üç gün saklayın. Katlar arasına yağlı kağıt koyun; servis öncesinde gerekiyorsa kısa süre düşük ısıda canlandırın.

>> **İpucu:** Haşhaş ezmesini ince tabaka halinde yayarak çöreğin iç katlarının ağırlaşmasını önleyin.

Kiraz'ın Mutfağı