HAŞHAŞLI PİDE (AFYONKARAHİSAR)

https://www.kulturportali.gov.tr

1 adet ekmek hamuru (Afyon ekmeği için hazırlanmış)
1 çay bardağı haşhaş ezmesi
Yarım çay bardağı sıvı yağ- margarin karışımı
Yarım su bardağı un

Afyon ekmeği için hazırlanan hamur, unlanmış hamur tahtasının üzerine yarleştirilir ve yaklaşık bir parmak kalınlığında olacak şekilde yassıltılır. Üzerine yağla karıştırılmış haşhaş sürülür. Hamurun ortasında kare şekline bir bölge kalacak şekilde kenarlardan çentilip her parça ortaya doğru katlanır. Katlanan her parçanın üzerine tekrar yağ-haşhaş karışımı sürülür. Kare şeklinde bir hamur elde edilir. En üste de haşhaş sürülüp parmak uçları ile hamurun üzerine bastırılarak dikdörtgen şeklinde uzatılır. Hafifçe unlanmış tepsi içinde 220-240 derecedeki fırında 30 dakika pişirilir.

Not: Afyonkarahisarda halk aylık olarak ekmek ihtiyaçları için Afyon Ekmeğini (Ev Ekmeği) Mahalle fırınlarında pişirirler ve aynı fırında ekmek hamurundan artan hamurlarıyla Haşhaşlı Pide, Övme ve Ak Pide gibi değişik ve lezzetli yiyecekler yaparlar.

© lezzetler.com tarif no:115846 • adı:Haşhaşlı Pide (Afyonkarahisar) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:08.05.2024 - 15:14