



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖKÇÜMEN HAMURSUZU (KÜTAHYA)

Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hamur için;
2 su bardağı su
1 fincan zeytinyağı
1 kg un
Harcı için;
200 gr haşhaş
½ paket margarin
1 çay kaşığı sıvı yağ

2 su bardağı su, zeytinyağı, tuz ve un katılıp normal hamur yapılır. Hamur dinlendirilir. Haşhaş, margarin ve çiçek yağı ocakta ısıtılıp karıştırılır. Hamur 12 parçaya bölünür ve her biri tabaktan biraz küçük açılır Her hamura sürülür, bütün hamurlar üst üste konulur, yağladıktan sonra büyütülür. Kenarları ortaya gelecek şekilde katlanır. Tepsi büyüklüğünde açılır, üzerine haşhaşlı yağ sürülür. Sıcak fırında 25 dakika pişirilir. Gökçümen Hamursuzu ılıkken servis yapılır.

Not: Gökçümen Kütahya'nın bir mahallesidir.

