HAŞHAŞLI EKMEK (ESKİŞEHİR)

1 su bardağı yoğurt
1 paket instant maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
2 yumurta
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı su
Yeterince tuz.
İçi İçin:
Yarım su bardağı sıvı yağ
4 çorba kaşığı ezilmiş haşhaş tohumu

İçi için iki malzeme bir kâsede güzelce karıştırılacak.
Öncelikle ekmek malzemesi güzelce karıştırılır. Sonra un ilave edilir alabildiği kadar un konup, güzelce yoğrulur. Bu hamurdan istenen boyutta parçalar koparılır. Eller ve açılan tezgâh sıvı yağ ile biraz yağlanır. Elle açılan hamurun içine kaşıkla haşhaş alınır. Her yerine sürülüp, dışarı taşırmayacak şekilde yuvarlak şekil verilerek yuvarlak tepsiye döşenir. Üzerine sıvıyağ veya yumurta sarısı sürüldükten sonra ılık fırında 20 dakika kadar mayalanmaya bırakılır. Bu işlem bittikten sonra 175 derece fırında 45- 50 dakika pişirilip sıcak veya soğuk servis yapılır.

Not: Haşhaşlı ekmeğin malzemelerinden olan haşhaş daha çok kırsal kesimlerde kullanılır. Zaman içerisinde herkesin sıkça kullandığı bir malzeme olmuştur. Haşhaş kullanılarak yapılan yemekler genellikle şehir yemekleri olmamakla birlikte kırsal bölgelerde yapılmakta ve konuklara sunulmaktadır. Kırsaldan kent ortamına taşınan bu yemek, günümüzde hemen hemen her fırında bulunur.

© lezzetler.com tarif no:73583 • adı:HAŞHAŞLI EKMEK (Eskişehir) • gönderen:Cankat • indirme tarihi:10.05.2024 - 15:09