



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI GEVREK (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg Un

Aldığı Kadar Su

Tuz

Aldığı Kadar Ha    

Un, su ve tuz ile yufkalık hamur yo rulur. Bezelere ayrılarak dinlendirilir. Her bir bezenin içine 1 avuç ha     ilave edilerek yo rulur. Yufkadan biraz kalın şekilde açılan hamur, pi irilmek üzere sacın üzerine konulur.  zerine ha     serpilir, gevrek bir şekilde pi ince alınır. So uyunca parça parça koparılarak yenilir.

Not: Genellikle yufka ekmeği yapıldıktan sonra artan hamurdan yapılır.

