



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI KATMER (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1,5 kg Un
Yarım Çorba Kaşığı Tuz
Aldığı Kadar Ilık Su
1 Orta Boy Kase Kavrulmuş Ezilmiş Haşhaş
1 Su Bardağı Sıvı Yağ
Hamur Mayası

Un ile su hamur haline getirilir. İsteğe bağlı olarak hamur mayası da katılabilir. Başka bir kaptaki haşhaş ile sıvı yağ karıştırılır. Parçalara ayrılan hamur tek tek oklava veya merdane ile büyükçe açılır, haşhaş her tarafına eşit dağıtılacak şekilde sürülür. Rulo haline getirilen haşhaşlı hamur sac veya tavada üzeri yağlanarak kızarıncaya kadar kısık ateşte pişirilir.

Not: Arzuya göre haşhaşla birlikte tahin de kullanılabilir. Genellikle yufka ekmeği yapıldıktan sonra sıcak tandırlarda yapılarak yakınlarla ve komşulara dağıtılır.

