



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI LOKUL (AFYONKARAHİSAR)

Ebru Aydın

1 yemek kaşığı kuru veya yaş maya
1 su bardağı yoğurt veya süt
1 çay bardağı sıvı yağ
6 su bardağı un
1 su bardağı sürtülmüş haşhaş
1 yemek kaşığı şeker
Yeterli miktarda ılık su

Un elenir ve ortası açılır. Bir kaptaki şeker ve ılık su ile maya kabartılır ve unun ortasına dökülür. Yağ, yoğurt ve ılık su ilavesiyle yumuşak bir hamur yapılır. Hamurun üzerine un serpilerek üzeri temiz bir bezle sıkıca kapatılır ve ılık bir yerde mayalanmaya bırakılır. Kabarıp mayalanan hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alınıp tezgah üzerinde hafifçe açılır. Üzerine haşhaş sürülüp rulo şeklinde ve gül şekli verilir. Yağlanmış tepsiye dizilir ve 15-20 dakika dinlendirilir. Üzerine yağlı haşhaş sürülüp, 200 derecede ısıtılmış fırında, pembe renk alıncaya kadar pişirilir.