



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI PİDE (KÜTAHYA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 ekmeklik hamur
1 bardak çekilmiş haşhaş
1 bardak sıvı yağ

Ekmeklik olarak yoğrulan hamurdan alınır. Hamuru elimizle dikdörtgen gibi açarız. İçine yağ ile haşhaşı süreriz. Sonra onu katlarız. Aynı işlemi 3-4 kez yaparız. Pideyi fırına verirken pideyi uzatıp üstüne tekrar yağlı haşhaşı sürüp üstüne içine işlemesi için küçük delikler açarız. Altına hafifçe unlanmış tahta ile fırına koyarız.

