



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI LOKUM (KÜTAHYA)

Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Un
Maya
Yoğurt
Yumurta
Haşhaş

Un, su, yoğurt ve maya ile yoğrulur. Bir süre dinlendirilir. Daha sonra ise üzerine yumurta ve haşhaş sürülerek fırına sürülür. Yarım saat pişirilerek dışarı çıkarılır. Onbeş dakika dinlendirildikten sonra yememeye hazırdır.

