



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AFYON HÜLASASI (AFYONKARAHİSAR)

250 gram Teremyağ
125 gram toz şeker
50 ml süt
300 gram Bizim Mutfak Un
5 gram susam

Çırpma kabında oda ısısında yumuşamış Teremyağı ve tozşekeri havalandırarak çırpın. Yavaş yavaş sütü ekleyin. Elenmiş unu ve antepfıstığını ilave edip karıştırın. Hamurdan misket büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzun içinde düzleştirerek yuvarlak bisküvi hamurları elde edin. Her bir hamuru susama bulayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alın. Ilık veya soğuk servis yapın.