



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## AFYONKARAHİSAR HAŞHAŞ EZMESİ VE YAĞI

Kapsül şeklinde yapısının içinde bulunan tohumlarının mutfakta kullanıldığı bitki gelincikgiller familyasındandır. Tohumların kazanlarda kavrulduktan sonra ezilmesiyle elde edilen yağlı ürün kahvaltılık olarak kullanılabilirdiği gibi, bazı tatlılarda, bükme, katmer, lokul gibi yöresel hamur işlerinde de kullanılmaktadır. Eskilerde haşhaş tohumu sürtme taşlarında elle sürtülerek ezilirken, son zamanlarda ezme işleminde makineler kullanılmaktadır.

1980'li yıllara kadar Afyonkarahisar mutfağında haşhaş yağı kullanımı çok yaygınken günümüzde kullanımı azalmıştır.

Haşhaş yağı; ezilen tohumların kazanlarda tavlanması sonrası keçi kılından yapılan torbalara doldurulup preslenerek elde edilir.

Yağı alındıktan sonra kalan posa küspe şeklinde hayvan yemi olarak kullanılmaktadır ki gerçek Afyon kaymağının oluşumunda mandalara yem olarak verilmektedir.

---