



## DÜĞÜLÜ HAŞHAŞ TATLISI (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.sabah.com.tr>

1 su bardağı haşhaş  
Yarım su bardağı düğü (ince bulgur)  
3,5 su bardağı süt  
1 su bardağı toz şeker  
Yarım su bardağı ceviz  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 adet portakal

Haşhaşı kavurup ezin. Bir tencereye düğüyü, haşhaşı ve şekerini koyup karıştırarak kavurun. Yavaşça sütü ekleyin. Tereyağını ilave edin. Muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Tepsiyeye döküp 3 saat dinlendirin. Üzerine ceviz serpip servis yapın.

