



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜLÜ HAŞHAŞ TATLISI (AFYONKARAHİSAR)

Haşhaş 1 su bardağı
Duru Çiğ köftelik Bulgur (düğü) 1/2 su bardağı
Süt 3+1/2 su bardağı
Şeker 1 su bardağı
Ceviz içi 1/2 su bardağı

Haşhaş kavrulur ve makinede çekilir yada ezilir. Tencereye düğü (ince bulgur), haşhaş ve şeker konur, topaklanmaması için iyice karıştırılır. Yavaş yavaş süt ilave edilerek karıştırılır. Kısık ateşte devamlı karıştırılarak muhallebi gibi koyulaşmaya kadar pişirilir. Ocaktan alınarak ıslatılmış tepsiye dökülür. Buzdolabında 2-3 saat dinlendirilir. İstenilen şekilde kesilerek servis tabağına alınır. Üzerine kıyılmış ceviz serpilerek servis yapılır. (K.K.Karataş)

NOT: Tarif Afyon yöresinden alınmıştır. Özellikle kışın sabah kahvaltısında, Ramazan ayında sahurda, ekmek ile birlikte sevilerek yenir. Arzuya göre vanilya konabilir. Küçük kaselere dökülerek de servis yapılabilir.

