



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖKÇİMEN HAMURSUZU (KÜTAHYA)

1 su bardağı yogurt
1 tatlı kaşığı karbonat
100 gr. margarin
1 su bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
aldığı kadar un
5 yemek kaşığı çekilmiş haşhaş

Derin bir kaptan, yogurt, margarin, tuz, karbonat 1 bardak ılık su ile hamur yoğrulur. Altı parçaya ayrılır. Her parça oklava ile ince açılır sıvı yağ ile haşhaş karıştırılır açılan hamura sürülür. Hamurların hepsine bu işlem uygulanır üstüste konur rulo yapılır rulo kol böreği şekli gibi yuvarlanır yuvarlanan rulo tekrar oklava ile tepsi büyüklüğünde açılır yağlanmış tepsiye konur üstüne haşhaşlı yağ sürülür 180 derece fırında pişirilir.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 21.04.2022