



HAMURSUZ (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

- 9 su bardağı un
- 1 su bardağı yağ
- 1 yemek kaşığı yağlı haşhaş
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı tuz

Yumurta, un, yoğurt, yağ, tuz, karbonat, ve su ile sert bir hamur hazırlanır. Hazırlanan bu ekmek hamuru yuvarlak yuvarlak parçalara ayrılır ve elle yassılır. Üzerine haşhaş sürülür. Kenarlardan parçalar kesilip ortaya toplanır ve yuvarlanır. Yuvarlak parçalara ayrılan hamur el ile bastırılarak tekrar yassılır, üzerine tekrar haşhaş veya yoğurt sürülür ve üzerine çatal veya bıçak ucuyla şekil verilerek 220-240 derecede ısıtılmış fırında 30 dakika pişirilir. Not: Tok tutan, özellikle sabah kahvaltılarında katıksız olarak yenilebilen bir ekmektir.

