



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMURSUZ (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1400 Gr Un
220 Gr Yağ
50 Gr Yağlı Haşhaş
2 Adet Yumurta
200 Gr Yoğurt
1 Tatlı Kaşığı Karbonat
1 ay Kaşığı Tuz

Yumurta, un, yoğurt, yağ, tuz, karbonat ve su ile sert bir hamur hazırlanır.

Hazırlan bu ekmek hamuru yuvarlak parçalara ayrılır ve elle yassılır. zerine haşhaş sürülür.

Kenarlardan parçalar kesilip ortaya toplanır ve yuvarlanır.

Yuvarlak parçalara ayrılan hamur el ile bastırılarak tekrar yassılır, üzerine tekrar yoğurt veya haşhaş sürülür ve üzerine atal veya bıçak ucuyla sekil vererek 220 -240 derecede ısıtılmış fırında 30 dk. pişirilir.

