



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞ BÖREĞİ (BURDUR)

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

Un, su ve tuzla hamur yoğrulur. Kulak memesinden biraz daha katı bir hamur elde edilir. Üzerine nemli bir bez örtülür. Yarım saat kadar dinlendirilir. Dinlenen hamurdan yuvarlak bezeler yapılır. Bu bezelerden, un serpilerek oklavayla daire şeklinde, yufkalar açılır. Bir başka kaptaki soğan ince ince doğranır. Diğer bir kaptaki yağ ile sürtülmüş haşhaş kaşıkla karıştırılıp durulduktan sonra soğan ile karıştırılır. Hazırlanan yufkaların yarısına bu harçtan katılır. Diğer yarısı üzerine kapatılır ve kenarları da yapıştırılır. Saçta iki tarafı da yağlanarak pişirilir.

Not: Haşhaş yağı, Burdur yöresine özgüdür. Haşhaş kavrulup sürtülür. Mengeneden geçirilerek yağı çıkartılır. Eskiden her türlü yemekte kullanılırdı.

