



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞ EZMESİ (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.sabah.com.tr>

1 su bardağı süt
50 gr. tereyağı
1. 5 su bardağı haşhaş tohumu
3/4- 1 su bardağı toz şeker
2 adet çırpılmış yumurta
1 tutam tuz

Haşhaş tohumlarını kahve değirmeninde birkaç seferde çekin. Orta ateşte süt, tereyağı, tuz ve şekeri, şeker eriyene kadar karıştırın. Yumurtaları köpürene kadar çırpıp sıcak sütlü karışımdan az miktarda içine ilave edip karıştırın. Yumurtalı karışımı sütlü karışıma iki seferde hızlıca karıştırarak ilave edin. Puding gibi bir kıvam alınca kadar orta ateşte karıştırarak pişirin. En son çekilmiş haşhaş tohumlarını ekleyip iyice karıştırın ve altını kapatın. Kavanoza döküp soğuduğunda buzdolabında muhafaza edin.