



HAŞHAŞ EZMESİ (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Isparta Mutfağında haşhaş ezmesi bol miktarda kullanılır. Tarladan kırılarak toplanan kapsüllerden haşhaş tohumları çıkartılır. Önce elenir, rüzgarda savrulurak içerisindeki kapsül parçacıkları ve diğer yabancı maddelerden arındırılır.

Haşhaş tohumları kavrulur. Kavrulmuş sıcak haşhaş tohumları özel taşında sürtülerek haşhaş ezmesi elde edilir. Sarı haşhaş tohumu en sık kullanılanıdır.

Not: Yörede kahvaltı sofralarında pekmeze birlikte ya da sade olarak pasta ve böreklerde de kullanılır.

