



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞ TATLISI (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

500 Gr Un
200 Gr Margarin
50 Gr Sıvı Yağ
100 Gr İrmik
100 Gr Pudra Şekeri
15 Gr Kabartma Tozu
3 Adet Yumurta
250 Gr Ezilmiş Haşhaş
Şerbeti İçin:
750 Ml Su
750 Gr Toz Şeker
½ Limon

Un, irmik, pudra şekeri, kabartma tozu harmanlanıp tezgaha dökülür ve ortası havuz şeklinde açılır. Haşhaş hariç diğer malzemeler havuz içinde ezilip hamur yoğurma işlemi başlanır. Kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğrulur. Bu hamur merdane yardımıyla 2 ml kalınlığında açılır. Su bardağı yardımıyla yuvarlak bir şekilde kesilir. Kesilen yuvarlak hamurların ortasına, hamurun üçte bir büyüklüğünde ezilmiş haşhaş konup, hamurun uçlarından tutulur büzme işlemi yapılır. Uç kısmı bir kalem yardımıyla oyulup makasla haşhaş kozası başlığı görüntüsü verilir. Tepsie dizilmiş olan ürünler önceden ısıtılmış olan 170 derecelik fırına verilir. Fırın takip edilerek yaklaşık 20 dk. pişirilir. Ürün piştikten sonra önceden ısıtılmış olan şerbet kepçe yardımıyla tatlının üzerine gelecek şekilde şerbetlenir. Soğuduktan sonra servis edilir.

