



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

HAŞHAŞLI BÖREK (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1600 Gr Un
200 Gr Haşhaş veya Haşhaş Ezmesi
220 Gr Sıvı Yağ
50 Gr Don Yağ (İç Yağı)
1 Çay Kaşığı Tuz

Un, tuz ilave edilerek su ile yoğurulur.

Hazırlanan hamur dört bezeğe ayrılır. Her bir beze un yardımı ile açılır.

Üzerine haşhaş ezmesi veya tane haşhaş, iç yağı ve sıvı yağ karışımı sürülerek bohça halinde katlanır.

Birinci beze alınıp tekrar açılır. Ortasına, daha önce katlanan ikinci bezeğe yerleştirilip tekrar bohça şeklinde katlanır ve bir kenara alınır.

Üçüncü beze alınıp tekrar açılır. Ortasına daha önce katlanan dördüncü beze yerleştirilir. Tekrar bohça şeklinde katlanarak bir kenara bırakılır.

Böylece dört hamurdan iki tek hamur elde edilir.

Yuvarlak uygun bir tepsi yağlanır.

İki hamurdan oluşan beze yuvarlak şekilde yassıtılır.

Birkaç kişinin yardımıyla el ile açılarak tepsiye yerleştirilir.

Diğer bezede aynı şekilde açılarak tepsiye yerleştirilir.

Kenarları taşan hamur tepsi hizasında kesilir.

Üzeri yağlanarak fırında pişirilir.

Daha sonra kare şeklinde kesilerek servis edilir.

