



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞGEŞLİ (HAŞHAŞLI) (AFYONKARAHİSAR)

Nazmiye Çiftçi

Yoğurt veya süt

Sıvı yağ

Un

Sürtülmüş haşhaş

Şeker

Ilık su

Un elenir ve ortası açılır. Bir kaptaki şeker ve ılık su ile maya kabartılır ve unun ortasına dökülür.

Yağ, yoğurt ve ılık su ilavesiyle yumuşak bir hamur yapılır.

Hamurun üzerine un serpilerek üzeri temiz bir bezle sıkıca kapatılır ve ılık bir yerde mayalanmaya bırakılır.

Kabarık mayalanan hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alınıp tezgâh üzerinde hafifçe açılır.

Üzerine haşhaş sürülüp rulo şeklinde katlanır, kendi etrafında yuvarlanıp yağlanmış tepsiye yerleştirilir.

15-20 dakika dinlendirildikten sonra üzerine yağlı haşhaş sürülüp, 200 derecede ısıtılmış fırında pembe renk alıncaya kadar pişirilir.

Not: Bazı yörelerde nokul olarak da bilinen hamur işi Afyonkarahisar'da kına gecesi, nişan, diş çıkarma, mevlit gibi törenlerde ikram edildiği gibi kahvaltılarda da sunulmaktadır.