



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI BÖREK (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.afyonyemekleri.com>

Malzemeler:

1 su bardağı haşhaş

2 kg. un

Aldığı kadar su

Tuz

Bir yemek kaşığı don yağı

1 su bardağı sıvı yağ

Yapılışı:

Bir kaba unu, tuzu, suyu ilave edip hamuru yoğururuz. Bezeleri dökeriz. Sonra bezeleri oklavayla açarız. Açtıktan sonra haşhaşla yağın süreriz. Tepsiyi yağlarız. İkinci bezeyi açarız yağlarız, birinci bezeyi içine bohçalarız. Diğer bezeleri de aynı şekilde uygularız. Yaptığımız yağlı hamuru ikiye böler ve iki kişi yardımı ile elle açarızve tepsiye yerleştiririz. İçine isteğe göre ufalanmış peynir, kıyma, ıspanak, pancar yaprağı ilave ederiz. Tepsideki hamurun üstünü tekrar yağlarız. Fırınına koyarız, üzeri kızarıncaya kadar pişiririz.