



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAŞHAŞLI BÜKME (AFYONKARAHİSAR)

<https://acunn.com>

6-6,5 su bardağı un (5 bardaktan sonra kontrollü ekleyin)

1 paket yaş maya

2 adet yumurta (1 tanesinin sarısı üzeri için ayrılacak)

2 su bardağı ılık süt

1 su bardağı (bir parmak eksik) sıvı yağ

1 tatlı kaşığı tuz

4 yemek kaşığı toz şeker

İçin için:

4 yemek kaşığı haşhaş

1 çay bardağı sıvı yağ

Şeker, maya ve sütü karıştırıp 10 dakika bekletiyoruz. Yumurta ve sıvı yağı da ekleyerek 1-2 tur karıştırıyoruz.

Tuzunu atıp yavaş yavaş ununu ekleyerek ele yapışmayan bir hamur elde edin. 4 eşit bezeye bölüyoruz.

Bir kapta haşhaş ve sıvı yağını homojen hale gelene kadar karıştırıyoruz. Bezenin birini açıyoruz, üzerine harçtan koyup her yerine gelecek şekilde toz şeker serpiyoruz.

Kalan bezeleri de açıp harçtan sürüyoruz. Bıçak yardımıyla şeritler şeklinde kesiyoruz. Her bir şeridi zıt olacak saat yönüne çeviriyoruz.

Kendi ekseninde dolayıp yağlı kağıda dizin. Şeritler bitene kadar hepsini bu şekilde yapın. Yumurta sarısını sürüp önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 25 ila 30 dakika kadar kontrollü pişirin.

