



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI GÖZLEME (AFYONKARAHİSAR)

2 kilogram un
Tuz
Aldığı kadar su
İç harcı için:
1 kase haşhaş
100 gram tereyağı
1 su bardağı sıvı yağ
Üzerini yağlamak için:
Sıvı yağ

Unu yoğurma kasesine alın.
Azar azar su ilave ederek kulak memesinden biraz daha yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.
Hamuru 1 saat kadar dinlendirin.
Ardından hamuru 8-10 adet bezeye bölüp üzerini nemli bir bezle örtün.
Dövülmüş haşhaşa yumuşamış tereyağını ve sıvı yağı ekleyip harmanlayın. Sürülebilir bir kıvama gelsin. Eğer yeterince yumuşak olmazsa biraz daha sıvı yağ ekleyebilirsiniz.
Bezeleri yemek tabağı büyüklüğünde açın ve üzerine haşhaşlı harçtan sürün.
Bir kenarını katlayıp haşhaş sürün.
Ardından diğer kenarı katlayıp yine haşhaş sürün.
Bu işlemi dört kenara da uygulayın ve kenarlarını elinizle bastırıp örtünün altına alın.
Bütün hamurlara aynı işlemi uyguladıktan sonra hamurları tepsi büyüklüğünde açıp sacın üzerinde her iki tarafı da kızaracak şekilde pişirin.
Her iki tarafına da fırçayla sıvı yağ sürdüğünüz gözlemeleri sıcak sıcak servis edin.

