



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI KATMER (AFYONKARAHİSAR)

500 gr un
1 su bardağı sıvıyağ
50 gr tereyağ
250 gr haşhaş
1 çay kaşığı tuz

Sıvı yağın içine don yağı katılarak eritilir. Haşhaşın içine bir miktar yağdan konur. Bu arada un, tuz ve ılık su ile hamuru yoğururuz. Hamuru beze yaparız. Sonra bezeleri haşhaş sürüp hamuru tekrar rulo gibi katlarız. Sonra bu katladığımız hamuru küçük parçalar halinde keseriz. Bunları da daire şeklinde açarız. Açınca bunu sac veya teflon tava üstüne koyarız. Pişirmeğe alt üst çeviririz. Çevirdikten sonra yağlarız. Üzeri kızarıncaya alırsız.