



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI KATMER (UŞAK)

5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım paket kuru hamur mayası
Aldığı kadar ılık su
İçi için:
1 su bardağı dövülmüş haşhaş
1 su bardağı sıvı yağ
Üzeri için:
50 gram tereyağı

Haşhaşı derin bir kasede sıvı yağla karıştırın.
Un, maya ve tuzu bir kasede karıştırın.
Azar azar ılık su ekleyerek ele yapışmayan bir hamur yoğurun.
Hamuru küçük bezelere ayırıp açın.
Üstlerine haşhaşlı yağ karışımını sürüp ikiye katlayın.
Üzerine yeniden haşhaşlı yağ sürüp bir daha ikiye katlayın.
Elde ettiğiniz bol haşhaşlı kare hamuru merdane yardımıyla tabak büyüklüğünde açın.
Sacın üzerinde ya da çok az yağladığınız tavada pişirip sıcak servis edin.

