



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI LOKUL (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

30 Gr Kuru veya Yaş Maya
200 Gr Yoğurt
100 Gr Sıvı Yağ
960 Gr Un
200 Gr Haşhaş Ezmesi
30 Gr Şeker
1 Tatlı Kaşığı Tuz

Un elenir ve ortası açılır. Bir kaptaki şeker, tuz ve maya ılık su ile kabartılır ve unun ortasına konur. Un ile karıştırılarak yumuşak bir hamur elde edilir.

Hamurun üzeri unla kapatılır.

Unlar çatladığı zaman üzeri açılır. Yağ, yoğurt ılık su ilavesiyle yumuşak bir hamur yapılır.

Üzeri sıkıca kapatılarak ılık bir yerde mayalanmaya bırakılır.

Kabarıp mayalanan hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alınıp tezgah üzerinde hafifçe açılır.

Üzerine haşhaş sürülüp rulo şeklinde katlanır.

Kendi etrafında yuvarlanıp yağlanmış tepsiye konur.

Üzerine yağlı haşhaş sürülüp 200 derece önceden ısıtılmış fırında pembe renk alıncaya kadar pişirilir.

