



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI PİDE (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 adet ekme  hamuru (Afyon ekmeği için hazırlanmış)
1  ay bardağı haşhaş ezmesi
Yarım  ay bardağı sıvı yağ- margarin karışımı
Yarım su bardağı un

Afyon ekmeği için hazırlanan hamur, unlanmış hamur tahtasının üzerine yerleştirilir ve yaklaşık bir parmak kalınlığında olacak şekilde yassılır.  zerine yağla karıştırılmış haşhaş sürülür. Hamurun ortasında kare şekline bir bölge kalacak şekilde kenarlardan  entilip her parça ortaya doğru katlanır. Katlanan her parçanın üzerine tekrar yağ-haşhaş karışımı sürülür. Kare şeklinde bir hamur elde edilir. En üste de haşhaş sürülüp parmak uçları ile hamurun üzerine bastırılarak dikdörtgen şeklinde uzatılır. Hafifçe unlanmış tepsi içinde 220-240 derecedeki fırında 30 dakika pişirilir.

Not: Afyonkarahisarda halk aylık olarak ekme  ihtiyaçları için Afyon Ekmeğini (Ev Ekmeği) Mahalle fırınlarında pişirirler ve aynı fırında ekme  hamurundan artan hamurlarıyla Haşhaşlı Pide,  vme ve Ak Pide gibi değişik ve lezzetli yiyecekler yaparlar.

