HAŞHAŞLI PİDE (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Adet Afyon Ekmeği Hamuru
100 Gr Haşhaş Ezmesi
80 Gr Un
100 Gr Eritilmiş Tereyağı
50 Gr Sıvı Yağ

Afyon ekmeği hamuru unlanmış hamur tahtasının üzerine yerleştirilir ve yaklaşık bir parmak kalınlığı olacak şekilde yassıltılır.
Üzerine yağla karıştırılmış haşhaş sürülür.
Hamurun ortasında kare şeklinde bir bölge kalacak şeklinde kenarlardan çekilip her parça ortaya doğru katlanır.
Katlanan her parçanın üzerine haşhaş karışımından sürülür.
Kare şeklinde bir hamur elde edilir.
En üstede haşhaş sürülüp parmak uçları ile hamurun üzerine bastırılarak dikdörtgen şeklinde uzatılır.
Hafifçe unlanmış uygun bir tepsi içerisinde 220-240 derecede önceden ısıtılmış fırında 30 dk. pişirilir.



© lezzetler.com tarif no:150724 • adı:Haşhaşlı Pide (Afyonkarahisar) • gönderen:mikro • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:34