



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI ŞEPİT TATLISI (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.afyonyemekleri.com>

45 adet şepit (yufka)
1 bardak çekilmiş haşhaş
1 kg. şeker
1 litre su
Yarım limon
Yağ

Önceden pişirdiğimiz şepitlerimizin üzerine su sepileyerek ıslatırız. Böylece şepitler yumuşar. Şepit sofranın üzerine serilir. Haşhaşın üzerine bir miktar sıvı yağ konur. Yağlı haşhaş şepitin her tarafına yayılır ve rulo haline getirilir. Yağlı tepsiye kenardan başlayarak dizilir. Şepitlerin hepsi bu şekilde dizildikten sonra tepsinin üstü de yağlı haşhaşla yağlanır. Bıçakla küçük küçük dilimler halinde kesilir. Fırında kızarana kadar pişiririz. Diğer taraftan tatlımızın şerbetini ocakta kaynatırız. Şepit tepsisi soğuduğunda şerbetini de soğuk döker, dinlenmeye bırakırız.