



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKUL (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.afyonyemekleri.com>

Malzemeler:

Ekmeklik olarak yoğrulan hamurdan alınır.

1 su bardağı sıvı yağ

Haşhaş ezmesi

Yapılışı:

Mayalı hamurdan alınır. Hamuru sofraya koyarız. Ondan bezeler yaparız. Bu bezeleri açıp içine yağlı haşhaştan süreriz. Sonra bunu katlarız. Katladığımız hamuru kendi etrafında yuvarlayıp şekil veririz. Üzerine tekrar yağlı haşhaş sürüp yağlı tepsie çizeriz. Fırında pişiririz.

Not: İsteğe bağlı olarak içine dövölmüş ceviz de konulabilir.