



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOSUNUM (KÜTAHYA)

1 paket margarin
1 bardak sıvı yağ
5 kaşık çekilmiş haşhaş
1 kg. haşlanmış patates
Aldığı kadar un
Tuz
Pulbiber

3 Bardak su, tuz aldığı kadar, un ile hamur yapılır, 3 adet bezeye ayrılır oklava ile ince açılır, margarin eritilir sıvıyağ haşhaş karıştırılır, açılan yufkanın her yerine sürülür kitap gibi katlanır, tekrar açılır dikdörtgen kesilir içine haşlanıp püre yapılmış tuz pulbiber katılıp karıştırılır kesilen dikdörtgenlerin ortasına konur, karşılıklı kapatılır yağlanmış tepsiye dizilir üstüne yağlı haşhaş sürülür fırında pişirilir.