



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOSUNUM (KÜTAHYA)

THY Skylife

Hamuru:

1 kg un

1 su bardağı süt

2 su bardağı su

25 g tuz

50 g tereyağı

½ su bardağı sıvı yağ

Üzeri için:

2 yumurta sarısı

İç Malzemesi:

1 tutam nane

1 tutam karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

½ kg yeşil mercimek

Üstü için:

½ kg haşhaş

2 su bardağı sıvı yağ

Harç malzemeleri karıştırılıp bekletilir. İç için mercimekler yarım saat haşlanıp soğuyunca diğer malzemelerle karıştırılır. Tereyağ eritilir ve hamur malzemeleri ile yoğrulup 1 saat dinlendirilir. 4 parçaya ayrılıp açılır ve harç sürülüp ikiye katlanır. Kalın yüzeyine tekrar harç sürüp katlanır. Her bir parça bu şekilde oklava ile açılır ve 4 parça hâlinde kesilir. Her parçanın üzerine iç malzeme konur; kenarlarından toplanıp üstte birleştirilir. Ters çevrilip tepsiye dizilir ve üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 15 dakika 160 °C'de; 15 dakika da 180 °C'de pişirilir.

