



ZİNİ HAMURSUZU (UŞAK)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

2 adet yumurta (sarıasının biri üzerine)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı karbonat
Yarım çay bardağı su
Aldığı kadar un
İçi için:
200 gr siyah haşhaş
200 gr tahin
1 su bardağı şeker
1 su bardağından az eksik sıvı yağ
Üzeri için:
1 yumurtanın sarısı
Yarım su bardağı yoğurt

Hamuru için tüm malzemeleri karıştırılır. Kulak memesi kıvamına gelince 12 eş parçaya ayırılır. Daha sonra içini hazırlamaya başlarız. Haşhaş, tahin ve sıvı yağı karıştırılır. 12 eş parçaya böldüğümüz bezeleri tek tek açılır. Her bir katına iç harcını sürüp üzerine şeker serpelir. Sonunda 12 kat hamur olacak. En üst kısmına sürmeden baklava şeklinde kesilir. Sonra üzerine yumurta sarısı ve yoğurdu karıştırıp sürelir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

