Uşak Ulubey zini hamursuzu

Tarifin tamamı · 45 dk

Malzemeler

2,5 kg	Buğday unu 23¾ su bardağı
1,09 kg	Su 5½ su bardağı
25 g	Ayçiçek yağı 1¾ yemek kaşığı
24 g	Tuz 1¼ yemek kaşığı
20 g	Yoğurt
20 g	Yaş maya
5 g	Beyaz sirke 1 çay kaşığı
1,5 kg	Haşhaş tohumu
300 g	Haşhaş tohumu
300 g	Su 1½ su bardağı
2,2 kg	Şeker 13 su bardağı
50 g	Ayçiçek yağı ¼ su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Unu suyla karıştırın, üzerine maya, tuz, sirke, yoğurt ve ayçiçek yağını ekleyip orta yumuşaklıkta bir hamur yoğurun.
2. Hamuru 4 eşit parçaya bölün, üzerini bezle örtüp 20 dakika dinlendirin. Toplam 13 beze çıkarın ve her birini oklavayla 60 cm çapında, 2-3 mm kalınlığında yufka açın.
   20 dk
3. Siyah ve sarı haşhaşı suyla birlikte mikserde 2-3 dakika çırpıp sürülebilir bir harç yapın.
   2 dk
4. Tepsiyi yağlayıp ilk yufkayı serin. Üzerine 150 g haşhaş harcı sürüp 150 g şeker serpin; bu işlemi 11 yufka için tekrarlayın. 12. yufkayı serip kalan 450 g harcı ve 550 g şekeri koyun, 13. yufkayla kapatın, üzerini yağlayın ve baklava dilimi şeklinde kesin.
5. 180 °C'deki fırında 45 dakika pişirin; 8-10 dakikada bir tepsiyi 60-90 derece çevirin.
   45 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1774 (Uşak Ticaret ve Sanayi Odası)
tatname.com/tr/tarif/usak-ulubey-zini-hamursuzu