HAŞHAŞLI KURABİYE

2 Çorba kaşığı haşhaş ezmesi
1 Su bardağı mısır özü yağı
1 Su bardağı yoğurt
1 Adet yumurta
Yarım paket kabartma tozu (5 gr.)
1 Tatlı kaşığı toz şeker
1,5 Tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un

Yoğurma kabına haşhaş ezmesi, şeker ve mısır özü yağı konur. Bir çatalla haşhaş ezmesi pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpılır.
Üzerine yoğurt ve yumurta ilave edilir, biraz daha çırpılır.
Malzemelerin üzerine, tuz, kabartma tozu ve serte yakın kıvam alana kadar elenmiş un eklenir, yoğrulur.
Hamur dinlenmeden 3 parçaya bölünür, her parça merdane ile çok ince olamayacak şekilde açılır. (Yarım parmak kalınlığında.)
Açılan hamurlar kurabiye kalıbı ya da çay bardağı ağzıyla kesilir, yağlanmış fırın tepsisine aralıksız dizilir.
Tepsi, önceden ısıtılmış 165 derece fırına verilir, rengi değişene kadar kurutmadan pişirilir. (15 dakika)
Ertesi günü ikram edilir.

Not: Haşhaşın diğer adı afyondur. Yan tesiri uyuşturucu etkisi olmasıdır, ama haşhaş tohumlarından yapılan haşhaş ezmesi zararsızdır.