

# Afyon Bükmesi

Toplam 70 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~390 kcal

Açılış 16/10

Afyon bükmesi, haşhaşlı hamurun mercimekli içle kapalı sac tadında pişen doyurucu halidir.

## Malzemeler

- 500 gr Un
- 120 gr Haşhaş ezmesi
- 250 gr Haşlanmış yeşil mercimek
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılış

- Un, su ve tuzla yumuşak hamur yoğurun.
- Hamuru 20 dakika dinlendirin, haşhaş sürerken kopmasın.
- Mercimekli içi soğanla 10 dakika kavurun.
- Hamuru açılı haşhaşlı yağ sürün ve katlayın.
- İç harcı yerleştirip bükme formunda kapatın.
- Bükmeleri 200°C fırında 25 dakika üstü kızarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru haşhaşla inceltip iki kez katlayın, daha gevrek açılır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Ayran veya çay eşliğinde servis edin.

## Alerjenler

Gluten