

# Afyon Nohutlu Bükme

Toplam 125 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 40 dk

10 kişilik

Orta

~220 kcal

Açılış 6/10

Bükme, sirkeli hamuru haşhaş yağla katlayıp nohutlu veya mercimekli harçla rulo yaparak fırınlanarak Afyon hamur işidir.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 su bardağı Ilık su
- 1 yemek kaşığı Üzüm sirkesi
- 1.5 su bardağı Haşlanmış nohut
- 3 yemek kaşığı Ezilmiş haşhaş
- 1 çay bardağı Sıyık yağ
- 0.3 demet Maydanoz
- 0.5 tatlı kaşığı Pul biber
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Un, su, sirke ve tuzla ele yapışmayan hamur yoğurun.
- Hamuru 25 dakika dinlendirin.
- Haşlanmış nohudu çatalla ezip maydanoz ve baharatla karıştırın.
- Haşhaş sıyık yağla açın.
- Hamuru ince açıp haşhaş yağ sürün ve nohutlu harcı yayın.
- Hamuru rulo yapıp porsiyonlara kesin.
- Bükmeleri 190°C fırında 35-40 dakika kızarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Sirkeli hamuru dinlendirmek açmayı kolaylaştırır ve dış kabuğu gevrek yapar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Ilık bükmeleri ayran, turşu ve domates söğüşle kahvaltıda sunun.

## Alerjenler

Gluten

