

Afyon Patatesli Bükme

Toplam 65 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~380 kcal

Açılış 6/10

Afyon bükmesi, ince açılmış hamuru patatesli soğanla harçla kapatıp sacda veya fırında pişiren doyurucu bir yöresel hamur işidir.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Su
- 5 adet Patates
- 2 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Pul biber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Un, su ve tuzla ele yapışmayan hamur yoğurun.
2. Patatesleri 20 dakika haşlayın.
3. Soğan tereyağında 5 dakika kavurup patatese ekleyin.
4. Hamuru bezelere ayırıp ince açın ve harçla kapatın.
5. Bükmeleri sacda veya 200°C fırında 8-20 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Patates harcını soğutarak koymak hamurun yırtılmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Ayran ve turşuyla sıcak da servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt