

# Eskişehir Haşhaşlı Mercimekli Bükme

Toplam 148 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 32 dk 8 kişilik Zor ~380 kcal Açılımlar 17/10

Eskişehir haşhaşlı mercimekli bükme, ince açılmış hamuru haşhaş ezmesi ve yeşil mercimekli içle katlayıp fırında pişirilir.

## Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Su
- 0.8 su bardağı Haşhaş ezmesi
- 1.5 su bardağı Haşlanmış yeşil mercimek
- 1 adet Soğan
- 0.5 su bardağı Sıyağ
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Un, su ve tuzla hamur yoğurup 30 dakika dinlendirin.
2. Soğan kavurup mercimekle iç hazırlayın.
3. Haşhaş ezmesini sıyağla açın.
4. Hamuru ince açılmış haşhaş sürün ve mercimekli içle katlayın.
5. 190°C fırında 30-32 dakika kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Haşhaş ezmesini sıyağla açmak katları daha kolay ayırılmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Ayran ve domates salatasıyla servis edin.

## Alerjenler

Gluten