

Afyon Haşhaşlı Bükme

Toplam 55 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~288 kcal

Açılış 15/10

Afyon haşhaşlı bükme, mayalı hamurun haşhaş ezmesiyle kat kat sarılgıç Batı Anadolu kahvaltılarında çayla birlikte eksik edilmeyen güçlü bir çörektilir.

Malzemeler

- 4 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı instant maya
- 0.8 su bardağı haşhaş ezmesi
- 50 gr tereyağı

Yapılı

- 4 su bardağı un, 1 süt ve mayayla yumuşak hamur yoğurun.
- Hamuru 20 dakika dinlendirin, mayalı hamuru kolay açılınsın.
- Haşhaş ezmesi ve eritilmiş tereyağı karıştırılarak sürülebilir harç yapın.
- Hamuru açılıp haşhaşlı harç yayılarak rulo yaparak bükme formu verin, katlar boş kalmasın.
- Bükme tepsiye alıp 190°C fırında 25 dakika pişirin.
- Fırından sonra 8 dakika dinlendirin, haşhaşlı katlar otursun.

PÜF NOKTASI

Haşhaşlı harç hamura ince yaymak katları fırında dengeli ayrılmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip taze çayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt