

Paşhaşlı Cevizli Bükme

Toplam 50 dk Hazırlama 24 dk · Pişirme 26 dk 8 kişilik Orta ~268 kcal Açılış 15/10

Eskişehir haşhaşlı cevizli bükme, ince hamuru haşhaş ezmesi ve cevizle sararak gevrek, yağlı ve çay yanına yakışan bir hamur işi çikarır.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Haşhaş ezmesi
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 40 gr Tereyağı
- 1 su bardağı Su

Yapılış

- 3 su bardağı un ve 1 su bardağı suyla hamur yoğurun.
- Hamuru 15 dakika dinlendirin, açarken yavaş olmasın.
- Haşhaş ezmesi, ceviz ve eritilmiş tereyağı karıştırın.
- Hamuru açıp harc sürün, rulo yapıp bükme şekli verin.
- Bükmeyi 190°C fırında 26 dakika pişirin, üstü altın renk alsın.
- Dilimlemeden önce 8 dakika dinlendirin, cevizli iç dağılmasın.

PÜF NOKTASI

Ruloyu çok sık maden sarmak katlarındaki kolay açılmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip 11 servis edin, yanında demli çayla sofraya çikarın.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş