

Haşhaşlı Mercimekli Bükme

Toplam 65 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 30 dk 8 kişilik Orta ~258 kcal Açılış 16/10

Afyon usulü haşhaşlı mercimekli bükme, ince hamuru haşhaşla açılmış mercimekli içle sararak çay saatine çabıkar bölgesel bir fırtınadır.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Un
- 240 ml Su

Katlar için

- 4 yemek kaşığı Haşhaş ezmesi

İç için

- 1.5 su bardağı Haşlanmış yeşil mercimek
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Ayçiçek yağı

Servis için

- 4 bardak Ayran

Yapılış

1. Un ve suyla yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru 20 dakika dinlendirin, açarken geri toplanmasını.
3. Soğanı ayçiçek yağında 5 dakika çevirip mercimekle iç harcını hazırlayın.
4. Hamuru ince açılış yüzeyine haşhaş ezmesi sürün.
5. Mercimekli içi hamura yayıp rulo sarın.
6. Bükmeyi 190°C fırında 25 dakika pişirin.
7. Bükmeyi 8 dakika dinlendirip ayranla servis edin.

PÜF NOKTASI

Mercimekli içi soğutarak kullanmak hamurun katları arasında sarmayı kolaylaştırır.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip ayranla birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt