>HAMUR İŞLERI

# >Afyon Haşhaşlı Patates Ezmeli Bükme

Toplam 49 dk · Hazırlık 24 dk · Pişirme 25 dk · 6 kişilik · Orta · ~236 kcal · Açlık barı 5/10

Afyon haşhaşlı patates ezmeli bükme, ince hamuru patates ve haşhaşla katlayarak gevrek, yağlı ve tok bir ara öğün bırakır.

## Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 3 adet Haşlanmış patates
- 3 yemek kaşığı Haşhaş ezmesi
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Un, su, 1 yemek kaşığı yağ ve tuzla hamur yoğurun.
2. Hamuru 15 dakika dinlendirin, patatesli içi sararken çatlamasın.
3. 3 pişmiş patatesi ezip kalan zeytinyağıyla gevşetin.
4. Hamuru açıp haşhaş ezmesini sürün, patatesi üstüne yayın.
5. Hamuru büküp tepsiye alın, kenarları altı sıkıştırın.
6. Bükmeleri 190°C fırında 25 dakika pişirin, üst yüzey kızarsın.

**PÜF NOKTASI**

Haşhaş ezmesini ince yaymak katman verir.

**SERVIS ÖNERISI**

Yanına sıcak çay koyarak ılık servis edin.

## Alerjenler

Gluten