



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

OCAK BÜKMESİ

Nedim Atilla

MALZEMELER:

4 su bardağı un

Sıvıyağ

1 kibrit kutusu büyüklüğünde don yağ

1 çay kaşığı tuz

250 gram peynir veya kıyma

Yarım demet maydanoz

1 çay kaşığı karabiber

Ilık su

HAZIRLANIŞI:

Un, elenerek tuz ilave edilip ılık su ile kulak memesi sertliğinde bir hamur yoğrulur. Üzerine ıslak bez örtülüp bir kenarda dinlendirilir. Diğer tarafta peynir veya kıyma, kıyılmış maydanoz, don yağı ve karabiber karıştırılarak iç hazırlanır. (İç katkı malzemesi olarak peynir veya kıyma dışında patates de kullanılabilir. Ayrıca ıspanak, pancar yaprağı vb. birkaç ot haşlanıp içine yumurta kırılır; karabiber, kırmızıbiber vb. baharatlarla kavrulur. Bu karışım iç malzemesi olarak ocak bükmesine konur). Dinlenmiş hamur, beze haline getirilerek oklava ile ince daireler şeklinde açılır. Ortasına peynirli veya kıymalı iç konularak bohça şeklinde katlanır. Kızgın sacda veya teflon tavada her iki tarafı çevrilerek ve hafifçe yağlanarak kızarıncaya kadar pişirilir. Sıcak servis yapılır.