AFYON BÜKMESİ (AFYONKARAHİSAR)

https://www.elele.com.tr

Hamuru için:
4,5 su bardağı un
1 adet yumurta
1 çay bardağı zeytinyağı
½ çay bardağı üzüm sirkesi
Tuz
2 su bardağı su
İç malzeme için:
1 su bardağı yeşil mercimek
1 adet soğan
½ çay bardağı zeytinyağı
50 gr tereyağı
½ çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Üzerine sürmek için:
150-200 gr kavrulmuş ve ezilmiş haşhaş
1 çay bardağı zeytinyağı
100 gr sadeyağ

Hamur malzemeleriyle çok iyi yoğrulmuş pürüzsüz bir hamur yapın. 30 dakika dinlendirdikten sonra hamuru iki parçaya bölün. İki parçayı da oklavayla açın. Yufkalara sürmek için hazırlanan haşhaşı sürülüp gözleme yapar gibi katlayın. Üst üste gelen parçaların arasını mutlaka haşhaşlayın ve dinlenmesi için dolaba atın. İkinci parçayı da aynı şekilde açıp yağlayın. Bu parçayı kapatmadan üzerine dolaptaki parçayı koyun ve yine gözleme gibi katlayın. Kare şeklinde iç içe katlanmış hamuru 16 eşit parçaya bölün. İç harç
için mercimeğe üzerini kaplayacak kadar su ilave edin. İyice suyu çektirin. Pişmiş olduğunda içine soğan doğrayın. Zeytinyağı, tuz ve karabiber ilave edin. Her parçayı küçük oklavayla dikdörtgen açın ve mercimekli harçtan koyun. İki kenarı üst üste gelecek şekilde katlayın ve tepsiye dizin. Üzerlerine yine hazırlanan yağdan sürün. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üstleri kızarıncaya kadar kızartıp servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:151184 • adı:Afyon Bükmesi (Afyonkarahisar) • gönderen:uzun yol • indirme tarihi:17.05.2024 - 07:07