



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜKME (AFYONKARAHİSAR)

Ebru Aydın

Hamuru İçin:

6 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

Yeterli miktarda su

İçi İçin:

1,5 çay bardağı sıvı yağ

1 yemek kaşığı don yağı (iç yağı)

1 su bardağı yeşil mercimek

100 gr sürtülmüş haşhaş

1 adet orta boy soğan

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı karabiber

Un elenerek ortası havuz şeklinde açılır. Tuz ve azar azar su ilavesiyle yoğurularak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlanır. Bu hamur iki parçaya bölünür. İlk parça, yufka büyüklüğünde açılıp eritilmiş iç yağla yağlandıktan sonra üzerine, sıvı yağla karıştırılmış haşhaş sürülür ve bohça haline getirilerek serin bir yere alınır. Diğer parça da aynı şekilde açılıp yağlandıktan sonra bohça haline getirilen ilk parça alınıp bu hamurun ortasına konulur. Tekrar bohça şeklinde katlanır ve dinlenmeye bırakılır. Diğer tarafta, haşlanmış mercimeğin içerisine ince doğranmış ve yağda kavrulmuş soğan katılıp, tuz ve karabiber ilavesi ile iyice karıştırılır. Dinlenen hamur, arzu edilen büyüklükte, kare parçalar halinde kesilir. Her parça, oklava ile dikdörtgen şeklinde açılır. Ortasına, hazırlanan mercimek karışımı konularak karşılıklı, iki kenarı uç uca gelecek şekilde, kapatılır. Bu işlem tamamlandıktan sonra hamurların üzeri yağlanıp 200 derece ısıtılmış fırında 40 dakika pişirilir.