



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜKME (AFYONKARAHİSAR)

5 su bardağı un
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı iç yağ
1 su bardağı yeşil mercimek
100 gram haşhaş
1 orta boy soğan
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber

Mercimekleri önceden ıslatıp haşlayın. Yumuşayınca süzün.

Soğanı yemeklik doğrayıp kenara alın.

Unu tuz ve suyla karıştırıp kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun.

Hamuru ikiye ayırıp parçalardan birini iç yağla açarak yufka haline getirin.

Yufkanın üzerine sıvı yağla karıştırılmış haşhaş sürün.

Yufkayı bohça şeklinde katlayıp kenara alın.

İkinci hamura da aynı işlemleri uygulayın.

Bu yufkanın ortasına ilk bohçayı yerleştirip yeniden bohça şeklinde katlayın ve kenara koyun.

Soğanı sıvı yağda kavurun.

Süzdüğünüz mercimeklere soğanı, tuzu ve karabiberi ilave edin.

Hamuru 16 parçaya ayırıp her parçayı oklavayla dikdörtgen şekilde açın.

Yufkaların ortasına mercimekli harçtan koyup iki kenarı üst üste gelecek şekilde kapatın.

Bütün malzemeyi bu şekilde tükettikten sonra 200 dereceye ayarlayıp önceden ısıttığınız fırında 40 dakika pişirin.

Not: Bükme, Afyonkarahisar'da ait bir tür börek. Genellikle haşhaşlı ve mercimekli yapılan bükme, mercimek yerine patates kullanılarak da yapılabilir. Adını katlama şeklinden alan bükme, Afyonkarahisar'da genellikle vişne hoşafıyla veya kavun ve karpuzla servis ediliyor.

