



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜKME (AFYONKARAHİSAR)

THY Skylife

6 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

Su

1,5 çay bardağı sıvı yağ

1 yemek kaşığı iç yağ

100 gr yeşil mercimek

100 gr sürtülmüş haşhaş

1 adet soğan

1 tatlı kaşığı karabiber

Un, tuz ve suyu karıştırın ve kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. Hamuru ikiye bölün. İlk parçaya önce eritilen iç yağın, ardından sıvı yağ ile karıştırılan haşhaşı sürün. Hazırlanan bu ilk parçayı bohça hâline getirin ve serin bir yerde dinlenmeye bırakın. İkinci parça hamuru da aynı şekilde açın, yağlayın ve ilk parça hamuru bununla birlikte yeniden bohça biçimine getirin. İyice doğranan ve yağda kavrulmuş soğanları haşlanmış mercimek, tuz ve karabiberle karıştırın.

Hamuru kare parçalar hâlinde kesin ve her parçayı oklava yardımı ile açın. Dikdörtgen olarak açılan hamura hazırladığınız mercimekli iç harcını koyun ve kapatın. Her parçayı aynı şekilde hazırlayın ve üstünü yağlayın. 40 dakika fırında pişirdikten sonra servis edin.

