



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BÜKME (AFYONKARAHİSAR)

Hamuru için:

Un

Su

Tuz

Hamurun açılması için:

Sıvı yağ

Don yağı (iç yağ)

Sürtülmüş haşhaş

İçi için:

Mercimek

Patates

(tercihe göre pırasa veya peynir de kullanılabilir)

Un elenerek ortası havuz şeklinde açılır. Tuz ve azar azar su ilavesiyle yoğrularak 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/patatesin içerisine ince doğranmış ve yağda kavrulmuş soğan katılıp, tuz, karabiber ve kırmızı pul biber ilavesi ile iyice karıştırılır.

Dinlenen hamur, arzu edilen büyüklükte, kare parçalar halinde kesilir. Her parça, oklava ile dikdörtgen şeklinde açılır.

Ortasına, hazırlanan karışım konularak karşılıklı, iki kenarı uç uca gelecek şekilde kapatılır ve kapanmış kısımlar alta gelecek şekilde yağlanmış tepsiye sıralanır.

Bu işlem tamamlandıktan sonra hamurların üzeri yağlı haşhaşla yağlanıp 200 derece ısıtılmış fırında 40 dakika pişirilir.

Afyonkarahisar'ın bazı kesimlerinde üzerine kızarması için yoğurtla sıvı yağ sürüldüğü ve susam da serpiştirildiği görülmektedir.

Mevsime göre vişne hoşafı, kavun veya karpuzla servis edilir.

Not: Afyonkarahisar'ın bazı ilçe ve köylerinde mantı olarak da adlandırılan, mevlit okutma, kına gecesi, çeyiz asma, diş çıkarma, cenaze gibi törenlerde genelde vişne, kayısı hoşaf veya kompostosuyla ikram edilen bükmenin hemen her davet türünde ikram edilebildiği görülmektedir.



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 15.04.2024