



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜKME (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.afyonemekleri.com>

1 kg. un
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı don yağı (iç yağ)
1 su bardağı yeşil mercimek veya patates
100 gr. Haşhaş
1 baş soğan
Tuz, karabiber

Unu, tuzu ve ılık suyu katarak hamuru yoğururuz. Hamuru yoğurduktan sonra sofraya boyu açarız. Onu yağ ve haşhaş ile yağlarız ve rulo şeklinde katlarız. Katladıktan sonra tekrar lokma lokma keseriz. O lokmaları da dikdörtgen şeklinde açarız. Diğer tarafta haşladığımız mercimeği kaşıkla ezeriz. İçine yağda kavurduğumuz soğanı ve tuzu, karabiberi de katıp hepsini karıştırırız. Dikdörtgen şeklindeki hamura bu içten koyup katlarız. Onu yağladığımız tepsiye dizebiliriz. Tekrar üzerine yağ sürüp fırına göndeririz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 15.04.2024