



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜKME (BİLECİK)

Ebubekir Yılmaz - Burak Çıtak

Üzüm sirkesi, su, tuz ve un karıştırılır, yoğrulduktan sonra 30 dakika dinlendirilir.

Havanda ezilmiş haşhaş tavada kısık ateşte ısıtılır, soğuduktan sonra sıvı yağ ile karıştırılır.

Dinlenen hamur ikiye bölünür, ilk hamurun üzerine yağlı haşhaş karışımını sürüp her kenarından zarf şeklinde katlanır.

Diğer hamuru da aynı şekilde açıp kalan haşhaşlı karışım üzerine sürüldükten sonra zarf şeklinde katlanan ilk hamuru da orta kısmına alıp yine zarf şeklinde kapatılır.

Hazırlanan hamur altı eşit parçaya bölünür. Sonrasında her bir hamur parçası da iki eşit parçaya bölünüp on iki adet hamur bezesi elde edilir.

İç harcı için; haşlanmış yeşil mercimek, doğranmış maydanoz, tuz, karabiber ve pul biberi ayrı bir kasede karıştırılır.

İnce ince açılan haşhaşlı hamur bezelerinin her birine hazırlanan mercimekli iç harçtan yerleştirilip rulo şeklinde sarılır.

Mercimekli bükme rulolarını hafif aralıklarla fırın tepsisine dizilir üzerleri yağlanır.

Önceden ısıtılmış fırında, kızarıp renk alana kadar pişirilir.

Ilık ya da soğuk olarak servis edilir.