



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜKME

Malzemeler:

- 6 su bardağı un
- Yeteri kadar su
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı iç yağ
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 100 gram haşhaş
- 1 adet orta boy soğan
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber

Hazırlanışı:

Un, su ve tuzu karıştırarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru iki parçaya bölün. İlk parçayı açıp eritilmiş iç yağla yağlayın. Üzerine sıvı yağla karıştırılmış haşhaş sürün. Bohça haline getirin. Diğer parçaya da aynı işlemi uygulayın. Açılan ikinci yufkanın ortasına bohça haline getirilen ilk hamuru koyup bohçalayın. Diğer tarafta haşlanmış mercimeğin içerisine ince doğranmış ve yağda kavrulmuş soğan, tuz ve karabiber katın. Dinlenen hamuru küçük parçalara ayırın. Her bir parçayı oklava ile dikdörtgen açın. Ortasına mercimek karışımı koyarak karşılıklı iki kenarı ve ucu gelecek şekilde kapatın. Bu işlem tamamlandıktan sonra hamurların üzerini yağlayıp 200 derecedeki fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Not: Bükme, adını katlama şeklinden alır. Vişne hoşafıyla yaz aylarında kavun ve karpuzla yenir.