BÜKME (UŞAK)

Uşaklılar Eğitim ve Kültür Vakfı

Un
Su
Tuz
Lor
Maydanoz
Ispanak
Kabak
Soğan
Patetes

Un su ve tuz ilave edilerek hamur hale getirilir. Hamur bezelere ayrılır. Bezeler oklavayla ince açılır.İçine isteğe göre iç malzemesi konulur (lor, maydanoz, ıspanak, kabak, patates). Sonra yarım ay şeklinde kapatılır ve saçta odun ateşinde pişirilir. Pişerken altı ve üstü hafif yağlanır. Sıcak servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:131167 • adı:Bükme (Uşak) • gönderen:yeşil yaprak • indirme tarihi:24.04.2024 - 20:31