



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞLI BÜKME (ESKİŞEHİR)

<https://www.eskisehirliyiz.biz>

Haşhaşlı hamur dolamaya göre bir az daha kalınlaştırılır. İçerisine haşlandıktan sonra ezilen mercimek, patates ve peynir konur. Bıçak veya hamur işlerinde kullanılan hamur kesme makinesi ile dikdörtgen biçiminde kesilir. Kesilen bu parçalar kare şeklinde katlanarak tepsiye dizilir. Fırında pişirilir. İçine mercimek koyularak yapılan cinsine de "Ağzı Açık" adı verilir.

[ML® Haşhaşlı Kurabiye için tıklayın](#)

[ML® Haşhaşlı Bulgur Pilavı için tıklayın](#)