MERCİMEKLİ BÜKME (AFYONKARAHİSAR)

Milli Eğitim Bakanlığı

1 kg un
1 su bardağı sıvı yağ
125 gram tereyağı (eritilmiş) ya da 1 yemek kaşığı iç yağ
100-200 gram sürtülmüş haşhaş
Aldığı kadar ılık su
Tuz
İçi için:
1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
1 baş soğan
Tuz
Karabiber
Sıvı yağ

Un, tuz ve suyla genişçe bir kapta yumuşak bir hamur yapılır, nemli bir bezin altında 30 dakika dinlendirilir.
Bir kapta sıvı yağ, margarin ve haşhaş karıştırılır.
Hamur iki eşit parçaya ayrılır.
Birinci beze, fazla inceltilmeden orta büyüklükte açılır; yufkanın üzerine hazırlanan karışımdan bir fırça yardımıyla biraz sürülür ve yufka, zarf (bohça) şeklinde kapatılır.
Hazırlanan yufka, buzdolabında 10 dakika dinlendirildikten sonra oklava yardımıyla biraz daha açılır.
İkinci beze de aynı şekilde hazırlanır; kapatmadan önce buzdolabından çıkan bohça ortasına konarak yine bohça biçiminde kapatılıp 30 dakika nemli bez altında dinlendirilir.
Hamur 12 parçaya bölünüp dikdörtgen şeklinde açılır.
Açılan hamurun içine mercimekli içten konur.
Kesilen paçaların uçları karşılıklı olarak kapatılır ve kapatılan kısım alta gelecek biçimde yağlanmış tepsiye dizilir.
Tüm hamur bitene kadar bu işlem sürdürülür.
Her bir bükmenin üstüne hazırlan haşhaşlı karışımdan sürülür.
Önceden ısıtılmış fırında 200 derecede pişirilir.
İçi içi, ayıklanıp yıkanan mercimekler üzerini örtecek kadar suyla haşlanır.
Bir tavada küp küp doğranmış soğanlar sıvı yağla pembeleşene dek kavrulur.
Haşlanmış mercimekler süzülerek, tuz, karabiber ve soğanlar eklenir.

© lezzetler.com tarif no:145772 • adı:Mercimekli Bükme (Afyonkarahisar) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:02.05.2024 - 19:23