



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ HAŞHAŞLI BÜKME (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.sabah.com.tr>

5 bardak un

Tuz

Su

Hamurun arası için:

4 kaşık ezilmiş haşhaş

50 gr. margarin

1 çay bardağı sıvı yağ

İçi için:

2 su bardağı yeşil mercimek

Maydanoz

Tuz

Karabiber

Pul biber

Üzeri için:

1 kase yoğurt

Susam

Sıvı yağ

Öncelikle mercimekleri yıkayıp tencereye alıyoruz. Üzerini geçecek kadar su koyup suyunu çekene kadar pişiriyoruz. Pişen mercimekleri, soğuması için bir kaba koyuyoruz. İnce doğranmış maydanozu ekleyip karıştırıyoruz. Tuz, karabiber ve pul biberi ekleyip tekrar karıştırıyoruz. Hamurun aralarına sürmek için ezilmiş haşhaş bir kaba alıp üzerine eritilmiş margarin ve sıvı yağı koyup karıştırıyoruz. Hamur için, yoğurma kabına un ve tuz koyup su katarak yoğuruyoruz, altı bezeye ayırıyoruz. Bezeleri pasta tabağı büyüklüğünde açıp aralarına haşhaş ezmesinden sürüyoruz. Merdane yardımıyla iyice açıyoruz. Açtığımız hamuru büyük kareler halinde kesip içine hazırladığımız iç malzemeden koyup dört yanından kapatıyoruz. Fırın tepsisine bir çay bardağına yakın yağ koyup kapattığımız taraf alta gelecek şekilde hamurları diziyoruz. Üzerine incelttiğimiz yoğurdu sürüp susam serpiyoruz. Üzerine kaşıkla sıvı yağ damlatıyoruz. 200 derece fırında pişiriyoruz.