



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OCAK BÜKMESİ (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

640 Gr Un
220 Gr Sıvı Yağ
50 Gr Don Yağı (iç Yağı)
1 Çay Kaşığı Tuz
250 Gr Peynir veya Kıyma
½ Maydanoz
1 Çay Kaşığı Karabiber
Yeteri Kadar Ilık Su

Un elenerek, tuz ilave edilerek kulak memesi sertliğinde hamur yoğrulur. Üzerine ıslak bez örtülüp bir kenarda dinlendirilir. Diğer tarafta peynir veya kıyma, kıyılmış maydanoz ve karabiber karıştırılarak iç hazırlanır. Dinlenmiş hamur beze haline getirilerek oklava ile ince daireler şeklinde açılır. Ortasına peynirli veya kıymalı harç bırakılarak bohça şeklinde katlanır. Kızgın saçta veya teflon tavada her iki tarafı çevrilerek ve hafifçe yağlanarak kızarıncaya kadar pişirilir. Sıcak bir şekilde servis edilir.

