



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEPİT BÜKMESİ (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.afyonyemekleri.com>

Malzemeler:

1 kg. un

Su, tuz

İsteğe bağlı olarak;

İspanak veya pırasa

Haşlanmış patates, peynir vb.

Yapılışı:

Hamuru yoğururuz. Sonra bezeleriz ve bezeleri oklavayla açarız. Açtıktan sonra hamurun bir tarafına haşlanmış ıspanak veya pırasa isteğe göre koyarız. Hamurun bir ucunu diğ er ucuna getirip yarım ay şeklinde katlarız, saca koyarız. Sacda pişirgele çevirerek pişiririz. Pişirdiğ imiz şepitleri tepsiye alıp orda iki tarafını yağlarız.

Not: Şepit bükmesine ocak bükmesi de denilir.