

# Afyon Bükmesi

Toplam 70 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~390 kcal

Açılış 16/10

Afyon bükmesi, haşhaşlı hamurun mercimekli içle kapalı sac tadında pişen doyurucu halidir.

## Malzemeler

- 500 gr Un
- 120 gr Haşhaş ezmesi
- 250 gr Haşlanmış yeşil mercimek
- 1 adet Soğan

## Yapılış

- Un ve suyla yumuşak hamur yoğurup üzerini kapatıp 20 dakika dinlendirin.
- Soğanı kavurun, haşlanmış mercimeği ekleyip iç harcı hazırlayın.
- Hamuru bezeler halinde açıp üzerine haşhaş ezmesi sürün.
- Mercimekli içi koyup rulo yapıp sonra bükme formu verin.
- Önceden 200°C ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru haşhaşla inceltip iki kez katlayıp fırında daha gevrek açılır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Ayran veya çay eşliğinde servis edin.

## Alerjenler

Gluten