

Afyon Nohutlu Bükme

Toplam 85 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 40 dk

10 kişilik

Orta

~220 kcal

Açılış 16/10

Bükme, sirkeli hamuru haşhaş yağla katlayıp nohutlu veya mercimekli harçla rulo yaparak fırınlanarak Afyon hamur işidir.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 su bardağı tuzlu su
- 1 yemek kaşığı Üzüm sirkesi
- 1.5 su bardağı Haşlanmış nohut
- 3 yemek kaşığı Ezilmiş haşhaş
- 1 çay bardağı Sıvı yağ
- 0.3 demet Maydanoz
- 0.5 tatlı kaşığı Pul biber

Yapılışı

1. Un, su, sirke ve tuzla ele yapışmayan hamur yoğurun.
2. Hamuru 25 dakika dinlendirin.
3. Haşlanmış nohudu çatalla ezip maydanoz ve baharatla karıştırın.
4. Haşhaş yağla açın.
5. Hamuru ince açıp haşhaş yağ sürün ve nohutlu harcı yayın.
6. Hamuru rulo yapıp porsiyonlara kesin.
7. Bükmeleri 190°C fırında 35-40 dakika kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Sirkeli hamuru dinlendirmek açmayı kolaylaştırır ve dış kabuğu gevrek yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

11 bükmeleri ayran, turşu ve domates söğüşle kahvaltıda sunun.

Alerjenler

Gluten