

# Eskişehir Haşhaşlı Mercimekli Bükme

Toplam 87 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 32 dk 8 kişilik Zor ~380 kcal

Eskişehir haşhaşlı mercimekli bükme, ince açılmış hamuru haşhaş ezmesi ve yeşil mercimekli içle katlayıp fırında pişirir.

## Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Su
- 0.8 su bardağı Haşhaş ezmesi
- 1.5 su bardağı Haşlanmış yeşil mercimek
- 1 adet Soğan
- 0.5 su bardağı Yağ
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Un, su ve tuzla hamur yoğurup 30 dakika dinlendirin.
2. Soğan kavurup mercimekle iç hazırlayın.
3. Haşhaş ezmesini yağla açın.
4. Hamuru ince açılmış haşhaş sürün ve mercimekli içle katlayın.
5. 190°C fırında 30-32 dakika kızarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Haşhaş ezmesini yağla açmak katları daha kolay ayırılmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Ayran ve domates salatasıyla servis edin.

## Alerjenler

Gluten