

Afyon Haşhaşlı Bükme

Toplam 55 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~288 kcal

Açılış 15/10

Afyon haşhaşlı bükme, mayalı hamurun haşhaş ezmesiyle kat kat sarılgıç Batı Anadolu kahvaltılarında çayla birlikte eksik edilmeyen güçlü bir çörekçir.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı instant maya
- 0.8 su bardağı Haşhaş ezmesi
- 50 gr Tereyağı

Yapılı

1. Un, süt ve mayayla yumuşak bir hamur yoğurup 20 dakika dinlendirin.
2. Hamuru açılıp haşhaş ezmesi ve eritilmiş tereyağı sürerek rulo yapın.
3. Bükmeyi tepsiye alıp 190°C fırında 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Haşhaşlı harc hamura ince yaymak katlarındaki yağ dengeli ayrılması için önemlidir.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip taze çayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt