

Paşhaşlı Cevizli Bükme

Toplam 50 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 26 dk

8 kişilik

Orta

~268 kcal

Açılış 15/10

Eskişehir haşhaşlı cevizli bükme, ince hamuru haşhaş ezmesi ve cevizle sararak gevrek, yağlı ve çay yanına yakışan bir hamur işi çikarır.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Haşhaş ezmesi
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 40 gr Tereyağı
- 1 su bardağı Su

Yapılış

1. Hamuru yoğurup 15 dakika dinlendirin.
2. İç harcı sürüp rulo yapın.
3. Bükmeyi 26 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Ruloyu çok sık madan sarmak katları arasında kolay açılması için yağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip 11 servis edin, yanlarında limonlu çayla sofraya çikarın.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş