

Paşhaşlı Mercimekli Bükme

Toplam 65 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 30 dk 8 kişilik Orta ~258 kcal Açılış 16/10

Afyon usulü haşhaşlı mercimekli bükme, ince hamuru haşhaşla açılmış mercimekli içle sararak çay saatine çabuk tüketilebilir bir fast food'dur.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Un
- 240 ml Su

Katlar için

- 4 yemek kaşığı Haşhaş ezmesi

İç için

- 1.5 su bardağı Haşlanmış yeşil mercimek
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Ayçiçek yağı

Servis için

- 4 bardak Ayran

Yapılışı

- Un ve suyla yumuşak bir hamur yoğurun, üstünü örtüp dinlenmesi için 30 dakika bekletin.
- Kuru soğanı ince doğrayın. Ayçiçek yağındaki 5 dakika çevirip haşlanmış yeşil mercimekle birleştirerek iç harç yapın ve soğutun.
- Dinlenen hamuru bezelere ayırın. Her bezeyi ince açıp yüzeyine hashash ezmesini ince tabaka halinde sürün.
- Mercimekli harç uzun kenara yayın. Hamuru rulo sarıp iki ucunu içeri alarak bükme şekli verin.
- Bukmeleri tepsiye dizin ve önceden 190°C ısıtılmış fırında altları kızılana kadar 28-30 dakika pişirin.
- Fırından çıkardıktan sonra 5 dakika dinlendirin, hashhaslı mercimekli bukme yi soğuk ayranla birlikte servis edin.

PÜF NOKTASI

Mercimekli içi soğutarak kullanmak hamurun katları katlamadan sarmayı kolaylaştırır.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip ayranla birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt