

Afyon Haşhaşlı Patates Ezmeli Bükme

Toplam 49 dk Hazırlama 24 dk · Pişirme 25 dk 6 kişilik Orta ~236 kcal Açılış 1 bar 5/10

Afyon haşhaşlı patates ezmeli bükme, ince hamuru patates ve haşhaşla katlayarak gevrek, yağlı ve tok bir ara öğün olarak idealdir.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 3 adet Haşlanmış patates
- 3 yemek kaşığı Haşhaş ezmesi
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Un, su, 1 yemek kaşığı yağ ve tuzla hamur yoğurun.
2. Patatesi ezin, açtığınız tava üzerine haşhaş ezmesi sürüp patates yerleştirin.
3. Bükmeleri 190°C fırında 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Haşhaş ezmesini ince yaymak katman verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanına sıcak çay koyarak 11 servis edin.

Alerjenler

Gluten