

# Afyon Patatesli Bükme

Toplam 55 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~246 kcal

Açılış 5/10

Afyon patatesli bükme, ince açılmış hamurun haşhaş yağla katlanıp patatesli içle yarınay kapatıldığı, bölgenin sevilen fırınlarından biridir.

## Malzemeler

### Hamur için

- 4 su bardağı Un
- 1.3 su bardağı Su

### İç için

- 3 adet Haşlanmış patates
- 1 adet Kuru soğan

### Hamuru yağlamak için

- 2 yemek kaşığı Haşhaş ezmesi

### Genel

- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Hamuru yoğurup bezeler halinde 15 dakika dinlendirin.
2. Patates, soğan ve tuzla iç harcını hazırlayın.
3. Hamuru açıp haşhaş ezmesi sürün, iç koyup kapatıp 190°C fırında 25 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

İç harcına soğuk kullanmak bükmenin altındaki hamur bükme için pişirmeyi kolaylaştırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip ayranla birlikte servis edin.

## Alerjenler

Gluten