Afyon bükmesi

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Buğday unu 9½ su bardağı
500 g	Su 2½ su bardağı
16 g	Tuz 1 yemek kaşığı
100 g	Haşhaş ezmesi
82,9 g	Ayçiçek yağı ½ su bardağı
30 g	Don yağı (iç yağı)
200 g	Beyaz peynir

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Unu bir kaba eleyin, suyu ve tuzu ekleyin. Orta yumuşaklıkta, elastik bir hamur olana kadar yaklaşık 10 dakika yoğurun; üstünü örtüp 15 dakika dinlendirin.
2. Haşhaş ezmesini, ayçiçek yağını ve düşük ateşte eritilmiş iç yağını pürüzsüz olana kadar karıştırın. Bu sizin yağlı harcınız.
3. Hamuru ikiye bölüp bezeleyin, örtülü olarak 15 dakika dinlendirin. Bir bezeyi ince yufka açın, yüzeyini harçla kaplayın; üstten ve alttan ortaya katlayıp silindir yapın, yan kenarları üst üste getirin ve yine harçla sürün. Buzdolabında 30 dakika dinlendirin. İkinci yufkayı da aynı şekilde açıp harçlayın, dinlenen paketi ortasına koyarak aynı katlamaları yapın. Yarım saat daha dinlendirip yaklaşık 0,5 cm kalınlığında, 10x12 cm dikdörtgenler açın.
   30 dk
4. Peyniri küçük parçalara ufalayın.
5. Her dikdörtgenin ortasına bir yemek kaşığı peynir koyun, alt ve üst kenarları üst üste getirip kapatın, kenarları parmağınızla bastırın. Kapalı yüzü altta kalacak şekilde tepsiye 2 cm aralıkla dizin, üstlerine kalan harcı sürün. Taş fırında 180-200 derecede (normal fırında 200-230 derecede) alt ve üstü iyice pişene kadar pişirin; çıkarıp yaklaşık 1 saat dinlendirin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 741 (Afyonkarahisar Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/afyon-bukmesi