



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

SAFRANBOLU BÜKMESİ



1 paket instant kuru maya
2 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı şeker
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
1 küçük demet ıspanak
250 gr kıyma
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet kuru soğan
2 adet taze soğan
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
Üzeri için:
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı tereyağı

Önce hamur hazırlanır. Çukur bir kaba maya, şeker ve su konur, eritilir. Üzerine sıvıyağ ve tuz eklendikten sonra. Ele yapışmayan, yumuşak bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.

Hamurun üzeri kapatılır. Ilık bir ortamda 1 saat bekletilir.

Bu arada iç malzeme hazırlanır. Tavaya yağ konur. Isınınca kıyma eklenir, tane tane olacak şekilde kavrulur. Tuz eklenir ve ateşten alınır.

Kıyma soğuyunca üzerine ince kıyılmış ıspanak, maydanoz, kuru soğan, taze soğan, tuz ve karabiber eklenir, karıştırılır.

Dinlenen hamur 6 eşit parçaya bölünür. Her parça unlu zeminde, merdane yardımıyla 1 karış eninde ve tepsi boyunda oval açılır.

Hazırlanan iç 6 parçaya paylaşılır ve açılan hamurun üzerine kenarlar boş olacak şekilde yerleştirilir.

Hamur sağdan ve soldan üst üste gelecek şekilde kapatılır. Uçları sıkıştırılır. Üzerine yumurta-yoğurt karışımı sürülür. Bükmeler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz tereyağı sürülür.

Sıcak ya da ılık olarak servise sunulur.

Not: Safranbolu bükmesinin içi yörede kavurmayla hazırlanır.