



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY MERCİMEKLİ ÇÖREK

6 yaprak yufka
50 gram margarin
2 su bardağı mercimek
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı domates salçası
1 tutam reyhan otu
1 tutam karabiber
1 tutam tuz
1 tutam pul biber

Mercimek yıkanır. 3 su bardağı suyla, pişinceye kadar kaynatılır. Soğan ince kıyılır. Yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Salça katıldıktan sonra biraz daha kavrulur. Mercimek eklenir. Karabiber, tuz, reyhan otu, pul biber katılarak kavurmaya devam edilir. Soğumaya bırakılır. Yufka, mutfak tezgahının veya bir masanın üzerine yayılır. Margarinle her tarafı yağlanır. İkinci yufka üzerine yayılarak o da yağlanır. Yufka önce dörde, sonra her parça ikiye bölünür. Yufkanın geniş tarafına ikişer kaşık iç konur. Sigara şeklinde sarılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine hiçbir şey sürülmeden fırına sürülür. Pembeleşinceye kadar pişirilir.