



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK UNU EKMEĞİ

2 adet yumurta
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı zeytinyağı
2 su bardağı yeşil mercimek unu
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı mahlep
1 yemek kaşığı sirke
1 adet kesme şeker
Çörekotu veya susam

Derin bir kasede iki adet yumurta çırpılır; içine bir su bardağı süt, yarım su bardağı zeytinyağı eklenip iyice çırpılır. Ardından iki su bardağı mercimek unu eklenip çırpmaya devam edilir. Bir çay kaşığı mahlep, bir çay kaşığı karbonat, bir yemek kaşığı sirke ve şeker ilave edilerek karıştırılır. Kek kıvamında bir hamur elde edilir. Hamur yağlanmış tepsiye dökülür ve üzerine çörek otu veya susam serpilir. 180 derece fırında 20 dakika pişirilir.

