



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK UNU YAPIMI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Mercimek unu için yeşil, kırmızı veya sarı mercimek ve suya ihtiyacınız var.

Öncelikle seçtiğiniz mercimeği derin bir kaba aktarın, üzerini geçecek kadar su ekleyip, bir gece önceden bekletin. Ardından suyunu süzüp, yağlı kağıt serdiğiniz bir fırın tepsisine mercimekleri yayın. 100 derecede ısıttığınız fırına tepsiyi yerleştirin. Ara ara fırını açıp mercimekleri kaşık yardımıyla karıştırın. Mercimekler kuruyana kadar bu işlemi tekrarlayın. Yaklaşık 30 dakika içinde kuruyacaktır. Kontrol etmeyi ihmal etmeyin. Kuruyan mercimekleri fırından çıkarın ve bir süre oda sıcaklığında soğutun. Ardından mutfak robotuna alıp un boyutuna gelecek gibi çekin. İçinde taneler kalabilir, çekilmiş unu bir kez de elekten geçirin.

Not: Mercimek ununu saklamak istiyorsanız, çekilmiş unu tekrar 100 derecede fırına verin. Ara ara karıştırarak nemini alın. Bu işlem için 5-10 dakika yeterli. Fırından çıkan mercimek ununu soğuyunca hava almayacak bir kabın içerisinde saklayabilirsiniz.

