MERCİMEKLİ BÖREK

Hamuru için:
4 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar ılık su
İçi için:
1 su bardağı ıslatılmış yeşil mercimek
1 adet soğan
2 kaşık zeytinyağı
Tuz
Karabiber
İsteğe göre yarım demet maydanoz
Arasına:
100 gr. tereyağı
1/2 çay bardağı kadar sıvıyağ

Islatılmış mercimek yumuşayana kadar haşlayın. Soğanı yağla birlikte kavurun. Suyu süzülmüş mercimeği ilave edin. Baharatları ve istenirse maydanozu koyup içini hazırlayın. Hamur malzemelerinden yumuşak bir hamur yapın. En az yarım saat kadar dinlendirin. Hamuru 16 parçaya bölüp yuvarlayarak hafif unlu tezgâha dizin. Bu arada tereyağını kısık ateşte eriterek sıvıyağ ile karıştırın. Bezelerin yarısını merdane ile unlu tezgâhta tatlı tabağı büyüklüğünde açın. Her katında aralarına yağ sürerek üst üste yerleştirin. 8'inci parçadan sonra yağ koymayın. Hamuru önce merdane sonra oklava ile açılabildiği kadar ince açın. Üstünü yağlayarak harcın yarısını fotoğraftaki gibi iki ucuna genişçe yayın ve ortaya doğru sarın. Ortadan keserek iki parça elde edin. Parçaları etrafında yuvarlayarak hafif yağlanmış tepsiye ortadan başlayarak dolandırarak yerleştirin. Kalan diğer 8 bezeyi de aynı şekilde açın ve en üstteki hariç aralarını yağlayın. Kalan malzemeyi ekleyip aynı işlemleri tekrar ederek tepsiye yerleştirin. Üzerine kalan katı sıvıyağ karışımından sürerek ısıtılmış 200C li fırında üstü kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:27073 • adı:Mercimekli Börek • gönderen:Nermin Aşar • indirme tarihi:25.05.2024 - 05:46